

POLPETTE DI ZUCCHINE DI SILVIA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- sale
- 2 uova
- prezzemolo
- pangrattato (170g)
- zucchine (600g)
- mozzarella (200g)
- pepe bianco
- Parmigiano Reggiano (70g)
- olio di semi di arachidi

Come si prepara

Dopo aver setacciato, tenendolo piuttosto asciutto, il passato di zucchine insaporire con sale, pepe, prezzemolo. Per migliorarne il gusto unire poco burro fuso 40-50 gr circa alla purea.

Aggiungere dapprima il Parmigiano Reggiano poi il pangrattato amalgamare l'uovo o le uova.

Poi con le mani inumidite formare delle polpettine, inserire un cubetto di formaggio a scelta ricomporre e passare nel pangrattato rimasto.

Friggere in abbondante olio di arachidi bollente per circa 8 minuti rigirandole di tanto in tanto.

Servirle calde (man mano che si friggono, tenerle in forno scaldato e mantenuto a circa 100 gradi, coperte da un foglio di alluminio forato per non formare condensa di vapore).

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

ricette utente, polpette, carne, polpette di zucchine, Polpette di zucchine di Silvia



