



Grecia - Polpettine di zucchine - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

KOLOKITHOKEFTEDES

secondo piatto - zucchine - Grecia

Ingredienti per 8 persone

1 kg. di zucchine
250 gr. di formaggio feta grattugiato
2 uova sbattute
1 tazza di pangrattato
prezzemolo tritato
1 tazza di farina
sale - pepe
olio per friggere

Grattare la buccia delle zucchine, quindi lavarle e grattugiarle. Metterle in un colapasta e salarle. Lasciarle riposare circa un'ora e strizzarle bene. Mettere la poltiglia delle zucchine in una terrina e unire la feta, le uova, il pangrattato e il pepe. Amalgamare bene, aggiungendo un po' di pangrattato o di farina se il composto non risulta ben compatto.

Formare le polpettine, infarinare e friggerle in olio fumante.

eCucinando.it