



Polpette di zucchini - [Visualizza sul sito](#)  
di rosaria

Tagliare le zucchine e trificarle con scalogno ed erba cipollina.

Quando son ben cotte, ridurle in pezzi molto piccoli usando il frullatore ad immersione o facendo fare un paio di giri nel robot.

Aggiungere uova, una manciata generosa di formaggio grattugiato, prezzemolo, prosciutto cotto triturato oppure pancetta o speck...(o quant'altro l'ispirazione o il frigo vi suggeriscono) e pane grattugiato (possibilmente quello non semolato).

L'impasto deve essere tale da poter formare polpettine da prendere con le mani bagnate.

Passarle nel pane grattugiato semolato ed infornare a 200 fino a quando non si forma la crosticina.

Cospargere di sugo e rimettere un po' nel forno caldo giusto il tempo di amalgamare i sapori.



Ricette light - scalogno