

Polpette di zucca

Sintesi

- Tempo: 30 minuti
- Difficoltà: bassa
- Dosi per: 3 persone
- Vegetariana

Ingredienti

- 500 gr zucca cotta
- 2 uova facoltative
- 4 cucchiaini di parmigiano reggiano
- Pangrattato per impanatura
- 50 gr di scamorza o mozzarella o formaggio di capra
- Sale
- Spezie

Procedimento

- Cuocere la zucca avvolta da stagnola in forno a 180° per 30 minuti
- Mescolare tutti gli ingredienti tranne il pangrattato
- Formare polpette
- Passare le polpette nel pangrattato
- Mettere su una teglia con carta da forno
- Mettere un goccio di olio sulle polpette
- Cuocere in forno a 180° per 20 minuti
- Ricordare di girare le polpette a metà cottura

Note di Mina

Semplicemente buone.