

POLPETTINE DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 zucchine grandi
- 4 uova
- formaggio parmigiano grattugiato
- formaggio pecorino grattugiato
- prezzemolo tritato
- farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Spuntate le zucchine, lavatele con cura e asciugatele con della carta assorbente.

Grattugiatele grossolanamente servendovi di un mixer da cucina e disponetele in una ciotola capiente.

Sciacquate con cura anche il prezzemolo, asciugatelo con della carta assorbente e tritatelo nel mixer.

Unitelo alle zucchine e aggiungete i formaggi, le uova sbattute, il sale e il pepe.

Mescolate bene il tutto fino ad ottenere un composto cremoso ed omogeneo e gradualmente aggiungete anche la farina.

Aiutandovi con il palmo delle mani, formate delle polpettine che friggerete in olio bollente per pochi minuti fino a dorarle.

Giratele di tanto in tanto, servendovi di due forchette e a cottura ultimata disponetele su fogli di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Servitele subito calde e croccanti.

Accorgimento: se il composto dovesse risultare troppo denso, diminuite la quantità di farina.