



## Pinchos all'Italiana

### **Ingredienti**

Pinchos di zucchine ripiene:

20 zucchine piccole

200 g. di carne trita di manzo

due uova

100 g. di pecorino

100 g. di parmigiano

sale q.b.

Pinchos polpettine:

200 g. di carne trita di manzo e maiale

un uovo

l'interno delle zucchine tritato

50 g. parmigiano

un panino secco messo in acqua e poi strizzato

sale q.b.

pepe q.b.

Pinchos pizza di pasta:

200 g di spaghetti

3 uova

100 g. di pecorino romano

sale q.b.

pepe q.b.

200 g. di panna da cucina

Questa ricetta ha partecipato al concorso [I PINCHOS](#)

Utilizzate zucchine ripiene, polpettine di carne mista, e la nostra mitica pizza "i maccarune" (semplicemente frittata di pasta che una volta si faceva per recuperare gli avanzi).

Pinchos delle zucchine ripiene: togliere la parte alta delle zucchine e scavarle, preparare il ripieno con la carne trita di manzo, le uova, il pecorino, il parmigiano, sale e pepe.

Salare l'interno delle zucchine e riempirle con l'impasto di carne; salare esternamente, condire con un filo d'olio poi mettere le zucchine al forno per 40 minuti.

Pinchos Polpettine: mettere la carne trita di manzo e maiale, un uovo, le zucchine tritate, parmigiano, un panino secco messo in acqua e poi strizzato, sale e pepe.

Preparare delle polpettine piccole e friggere molto piano in olio di oliva.

Pinchos Pizza di pasta: cuocere gli spaghetti, intanto sbattere le uova con il pecorino romano, sale, pepe e la panna da cucina; quando la pasta è cotta, amalgamare alle uova, mettere in padella con un filo d'olio d'oliva, girare dopo 10 minuti e cuocere dall'altra parte per ulteriori dieci minuti.

Per impiattare affettare del pane, tagliare le zucchine a rotelle di due centimetri e fare rosolare delle fette di peperoni.  
Per la pizza di pasta caramellare delle fette di cipolle da mettere sul pane e su cui adagiare le porzioni di pasta.  
Avvolgere le polpettine in una fetta di schienale di maiale (n.b. i maiali sono stati allevati al pascolo da mio figlio a Belluno),  
rosolare in padella, guarnire con pezzi di peperoni e adagiate su fette di pane.