

Polpette di zucchine



Ingredienti

6 zucchine grosse o 500 g

2 uova

100 g formaggio grattugiato grana

300 g pane raffermo

sale q.b.

pepe

150 g fiordilatte o provola, scamorza

olio di arachidi

50 g farina

20 g latte

Come tutti sappiamo i ragazzi di oggi non mangiano volentieri le verdure, almeno mia figlia, specialmente le zucchine... quindi girando su Internet ho trovato questa ricetta che come sempre ho modificato a mio piacere. Procedo prendendo le zucchine, le lavo, le taglio a Julienne e le metto in un colapasta con un po' di sale per circa 15 minuti (vedrete che cominciano a perdere acqua). Mentre attendo i minuti metto il pane duro nel latte fino ad ammorbidirlo, fatte queste due operazioni più lunghe, strizzo il pane e le zucchine le metto in un contenitore dove aggiungo le uova (per la quantità mi regolo in base alla morbidezza), metto il formaggio grattugiato, sale, pepe e un goccino di latte mischio il tutto, poi prendo una piccola quantità e faccio un buco al centro dove inserisco il fiordilatte.



Quindi chiudo facendo attenzione a non far uscire il formaggio.



Vado avanti così finché finisce l'impasto.



Faccio questa operazione velocemente altrimenti le zucchine continuano a perdere acqua.



Finito di preparare le polpette, le passo nella farina e poi le frizzo.
Questo é il risultato finale.



(Ho provato anche a cuocerle nel forno, ma di sicuro sono più buone fritte).