

Polpette di zucchine e Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

(per 2 persone)

- 150 g di zucchine
- 25 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 40 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 1 uovo
- 4 foglie di basilico
- Pangrattato
- Olio EVO
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Tagliate le zucchine a rondelle, cuocetele in padella a fiamma bassa per 5 minuti con le foglie di basilico e un filo d'olio, senza aggiungere acqua.

In un tritacutto, mettete le zucchine cotte, il Pecorino Toscano DOP stagionato e fresco, l'uovo, il pangrattato, il sale e il pepe. Frullate fino a ottenere un composto granuloso.

Create delle polpette, passatele sul pangrattato e mettetele a cuocere in forno a 200 °C per 15-20 minuti.

Servite le polpette tiepide.

(Luca del blog Buone ricette per cattivi cuochi)

