

SECONDI PIATTI

# Enyucados

di: *Cookaround*

LUOGO: *Centro America / Costa Rica*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Crocchette di zucca rossa, questo si nasconde dietro il nome esotico di questa ricetta della Costa Rica...Un antipasto stuzzicante o un secondo leggero, sta a voi decidere, starebbero benissimo anche in un bel buffet, che sia di ispirazione esotica ovviamente....

## INGREDIENTI

ZUCCA anche congelata - 500 gr

UOVA 2

BURRO 1 cucchiaio da tavola

FARINA 2 cucchiari da tavola

SALE

CORIANDOLO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

## PREPARAZIONE

1 Sbucciate la zucca e lessatela in acqua salata.



2 Una volta cotta, rimuovete la casseruola dal fuoco e scolatela. Riducete la zucca in purea con l'aiuto di un frullatore ad immersione ed aggiungetevi le uova, il burro, la farina, il coriandolo ed il sale.





**3** Formate delle piccole focacce e friggetele in olio bollente.

