

SECONDI PIATTI

Terrine sfiziose

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g carne tritata di manzo o di qualsiasi altro tipo (secondo i gusti)
1 zuccina media
2 uova
formaggio grattugiato
pangrattato
olio
3 mozzarelle medie
4 pomodorini
prezzemolo
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Procurarsi delle piccole terrine monoporzione in coccio da forno.

In una ciotola unire la carne tritata e le uova. Amalgamare bene e aggiungere la zuccina tagliata secondo i gusti a rondelle oppure a julienne. Mescolare poi formaggio, prezzemolo, sale e pepe. Per un gusto ancora più ricco si possono aggiungere pezzettini di prosciutto cotto o altro affettato. Dividere il composto nelle terrine.



2 Spolverare di formaggio, pan grattato un filo d'olio e i pomodorini tagliati finemente.



3 Mettere in forno preriscaldato a 220°C per circa 15 minuti controllando la cottura.



4 Adagiare, poi, sulle terrine delle fette di mozzarella tagliate grossolanamente e lasciare in forno ancora per 5-8 minuti, in modo da far asciugare tutta l'acqua delle mozzarelle.





Ricetta per 4 persone.

NOTE