

ANTIPASTI E SNACK

Polpette di zucca con cuore filante

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le **polpette di zucca con cuore filante** sono un delizioso **piatto fritto**, dal gusto delicato e un buonissimo **cuore morbido di filante mozzarella** circondata da una deliziosa **crosticina saporita**. Le **polpette di zucca** sono perfette da servire in occasione di un **buffet**, sono infatti dei perfetti **finger food**, anche **molto carini** da vedere. Ma, le **polpette di zucca fritte** possono essere anche una **cena diversa**, ottima quando abbiamo **ospiti a cena** o anche semplicemente quando si ha **voglia di coccolare tutta la famiglia** con una **ricetta sfiziosa**.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in modo semplice e veloce, in casa e con le tue mani, le **deliziose polpette di zucca con cuore filante**

, fritte e croccanti.

Se ami le [ricette con la zucca](#), ecco per te dei piatti che non puoi lasciarti sfuggire:

[Zuppa di zucca e mascarpone](#)

[Gnocchi di zucca](#)

[Crema di zucca e patate](#)

[Zucca al forno con uova](#)

[Torta di zucca](#)

INGREDIENTI

ZUCCA 250 gr

PATATE 300 gr

FARINA 00 100 gr

PANE GRATTUGIATO 50 gr

MOZZARELLINE CILIEGINE 150 gr

OLIO DI ARACHIDI

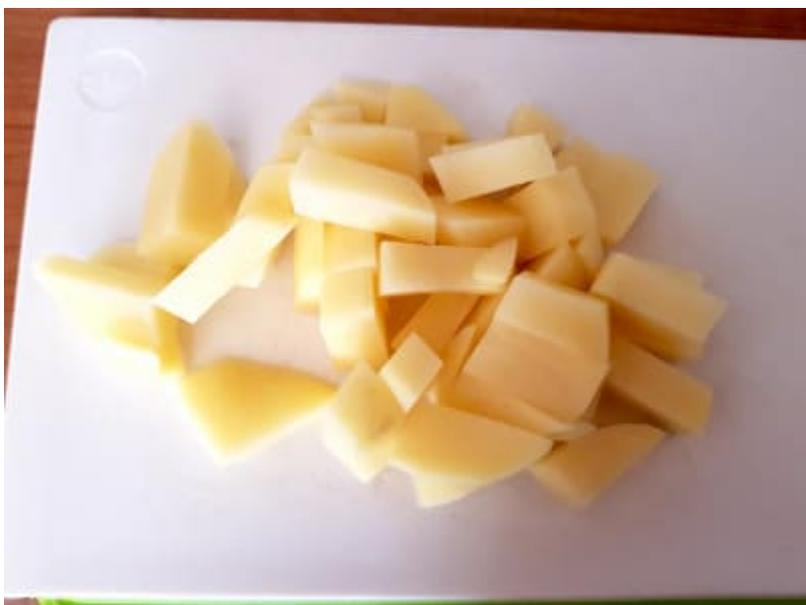
NOCE MOSCATA

ROSMARINO 1 rametto

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le polpette di zucca fritte, pulisci le patate, sbucciale, tagliale a pezzi poi falle cuocere, puoi cuocerle a vapore così non assorbono acqua in eccesso. In pentola tradizionale impiegano 25 minuti circa, invece in pentola a pressione 15 minuti. Pulisci anche la zucca: tagliala a pezzi, mettila in una pirofila, aggiungi un pizzico di sale e di pepe, un rametto di rosmarino e falla cuocere 20 minuti in forno tradizionale.





2 Quando la zucca sarà pronta, togliila dal forno, elimina il rosmarino e versala in una ciotola, infine, con una forchetta schiaccia fino a ridurla in crema. Schiaccia nella stessa terrina anche le patate, regola di sale e pepe e insaporisci con un'abbondante grattugiata di noce moscata. Mescola bene il tutto ed unisci la farina, lavora il composto, prima con una forchetta e poi con le mani, in modo da impastarlo bene, se vedi che la consistenza è troppo morbida puoi aggiungere ulteriore farina.





3 Prendi una manciata di composto, appiattiscilo sul piano di lavoro e metti al centro una

ciliegina di mozzarella, chiudi e forma la polpettina che poi farai rotolare sul pane grattugiato. Procedi in questo modo a creare altre polpette di zucca, fino a terminare gli ingredienti.





- 4 Versa in una pentola o in una friggitrice dell'olio di semi di arachidi, portalo alla temperatura di circa 180°C, se non hai un termometro da cucina puoi fare la prova stecchino: se, immergendo nell'olio il bastoncino, si formano le bollicine, allora l'olio è alla giusta temperatura. Metti le Polpette di zucca nell'olio bollente e falle cuocere per circa 5 minuti, dovranno essere dorate, poi scolale e posizionale su della carta assorbente in modo che assorba l'olio in eccesso, servi le polpette di zucca fritte, calde o a temperatura ambiente.

