

ANTIPASTI E SNACK

Polpette di zucchine di mamma Rosi

di: *lillaria*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**

DIFFICOLTÀ: **media**

COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ZUCCHINE 400 gr

PARMIGIANO REGGIANO 25 gr

PECORINO ROMANO 25 gr

FOGLIE DI BASILICO 6 foglie

UOVA 1

PATATE lessa - 100 gr

PANGRATTATO 110 gr

PROSCIUTTO COTTO 50 gr

SALE

PEPE NERO

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

Le polpette di zucchine di mamma Rosi è una ricetta che abbiamo scovato sul forum di Cookaround e ci è talmente piaciuta che abbiamo voluto proporvela perché siamo sicuri che l'apprezzerete anche voi. La sua semplicità e il suo gusto la rende perfetta in ogni occasione, che va dal pranzo in famiglia al finger food per un aperitivo tra amici. Provatela subito e diverrà un must di questa estate! E se amate fare le polpette e volete provarle in tutti i modi, vi proponiamo qui anche quelle di melanzane!

E se vi dovessero avanzare le zucchine ecco per voi altre ricette golose:

spaghetti alle zucchine
zucchine ripiene
parmigiana di zucchine

Preparazione

- 1 le zucchine in un tritatutto e tritatele finemente.



2 Trasferite le zucchine in una ciotola capiente e unite l'uovo, i formaggi, il prosciutto cotto, la patata schiacciata, il basilico spezzettato, il pepe ed il sale.

Amalgamate il tutto ed aggiungete il pangrattato.

Mescolate molto bene fino ad ottenere un composto omogeneo.













3 Realizzate circa 25 polpette con l'impasto appena ottenuto, quindi passatele nel pangrattato.

Nel frattempo scaldate l'olio di semi per frittura a 160 - 175°C. Per verificare se l'olio è sufficientemente caldo, in mancanza di un termometro adatto a misurare la temperatura, potrete inserire nell'olio uno spiedo e se è sufficientemente caldo, si formeranno delle bollicine tutt'intorno allo spiedo.





- 4 Quando l'olio è caldo tuffate le polpette e friggetele fino a doratura. Servite le polpette di zucchini di mamma rosi con degli spicchi di limone a piacere.