

SECONDI PIATTI

## Polpettine di zuccina con cuore di emmenthal

di: *Alessandra Spagnolo*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

4-5 zucchine

1 uovo

pan grattato

grana o parmigiano

pepe

sale

1 pentolino di brodo vegetale cuore Knorr

olio extravergine d'oliva.

### PREPARAZIONE

**1** Riscaldare dell'olio evo in una padella.

Aggiungete le zucchine grattugiate precedentemente, lasciate cuocere per una decina di minuti, girando di tanto in tanto.

Continuare la cottura con il brodo vegetale, quando le zucchine sono morbide, far

assorbire tutto il liquido di cottura e far raffreddare.

Dopo di che impastate con l'uovo, il pangrattato (fino ad ottenere la giusta consistenza), il parmigiano, sale e pepe.

Formare delle palline e inserire al centro un cubetto di emmenthal.

Chiuderle per bene e cuocerle nel forno, in una teglia unta d'olio extra vergine d'oliva, a 180° per 15 minuti o a doratura.