

SECONDI PIATTI

## Terrine sfiziose

di: *marylove*

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 monoporzionamento in coccia 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.





NOTE