



POLPETTINE DI RICOTTA E ZUCCHINE

INGREDIENTI PER CIRCA 10 POLPETTE

300 gr DI RICOTTA FRESCA NON TROPPO MORBIDA

2 UOVA

2 ZUCCHINE MEDIE

150 gr DI PARMIGIANO GRATTUGIATO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Q.B.

SALE Q.B.

PROCEDIMENTO:

In un contenitore sbattiamo le uova e aggiungiamo un cucchiaino raso di sale, la ricotta le zucchine, precedentemente grattugiate a crudo, 100 gr parmigiano.

Mescoliamo il tutto fino ad ottenere un composto bello compatto. In caso fosse troppo morbido da non riuscire a comporre le polpette possiamo aggiungere un po' di pangrattato, ma se abbiamo scelto la ricotta giusta non dovremmo avere problemi.

Accendiamo il forno a 200° prendiamo una pirofila unghiamo la base con un po' di olio e con le mani ancora unte formiamo le polpette della grandezza che vogliamo. Prima di infornare spolveriamo le nostre polpette con il resto del parmigiano.

Inforniamo per circa 20 / 30 minuti a seconda della grandezza e.....

BUON APPETITO A TUTTI