

Polpette di zucca con cuore filante



Ormai è chiaro che la zucca si presta benissimo per tante ricette, dolci e salate, come le ottime polpette di zucca con cuore filante che vi proponiamo oggi! La ricetta è semplicissima, ma il risultato è assicurato! E in poco tempo avrete un'idea gustosa per un antipasto o un contorno.

Ingredienti per 6 polpette

350 g di polpa di zucca già pulita
50 g di mozzarella
5/6 cucchiaini di parmigiano grattugiato
7/8 cucchiaini di pangrattato
1 uovo
sale e pepe

Preparazione

Mettete in una casseruola la polpa di zucca tagliata a dadini e fatela cuocere senza acqua a fiamma bassissima per 15/20 minuti. Quando la polpa di zucca si sarà ammorbidita, riducetela a crema con il minipimmer. Passate la crema di zucca in una ciotola e aggiungete l'uovo (intero). Mescolate amalgamate bene. Aggiungete il parmigiano grattugiato e il pangrattato un po' alla

volta mescolando bene. Aggiustate di sale e pepe. Aggiungete parmigiano e pangrattato finché il composto non risulterà piuttosto denso.

Tagliate la mozzarella a dadini di lato circa 1,5 cm. Prendete un cucchiaino abbondante di composto di zucca, mettetelo nel palmo della mano, mettete al centro un pezzetto di mozzarella e con entrambe le mani formate delle polpette.

Ripetete la stessa operazione fino a terminare il composto di zucca (vi verranno all'incirca 6 polpette non troppo piccole).

Preriscaldate il forno a 180°C. Rivestite una teglia con carta da forno e disponetevi le polpette.



Cuocete in forno caldo a 180°C per circa 15/20 minuti. A metà cottura girate le polpette in modo da farle dorare su tutta la superficie.



**Ed ecco che le vostre polpettine di zucca sono pronte!
Buonissime e con un cuore filante di mozzarella!
In alternativa al forno, potete anche friggerle!**

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi altri Secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)