

# POLPETTE DI ZUCCA



## Ingredienti

- 700 gr di zucca
- 300 gr di patate
- 80 gr di pecorino o parmigiano
- 2-3 cucchiai di pangrattato
- 150 gr di formaggio a pasta filata tagliato a dadini
- 1 uovo grande
- 1 spicchio di aglio oppure cipollina fresca
- prezzemolo q.b.
- sale e pepe
- olio extravergine di oliva

## Preparazione

Pelare le patate, tagliarle a pezzettoni e cuocerle a vapore.

Pulire la zucca privandola dei semi e dei filamenti, tagliare delle fette spesse circa 1 cm e privarle della scorza esterna.

Disporre le fette su una teglia rivestita di carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 200° per circa 15 minuti, il tempo necessario per far ammorbidire la zucca che grazie alla cottura in forno rimarrà comunque soda. Controllare che la zucca sia cotta infilzando le fette con i rebbi di una forchetta. (si può anche cuocere a vapore)

Schiacciare la zucca e le patate con una forchetta fino ad ottenere una purea grossolana. Aggiungere l'uovo precedentemente sbattuto, il formaggio grattugiato, il pangrattato, aglio o cipollina e prezzemolo tritati, aggiustare eventualmente di sale e pepare.

Impastare bene amalgamando tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto piuttosto denso e compatto.

Accendere il forno a 200°, modalità "grill ventilato" e iniziare a realizzare le polpette prendendo poco impasto alla volta, farcire con un dadino di formaggio a pasta filata.

Schiacciare e ruotare la polpetta tra i palmi delle mani fino ad ottenere una sfera compatta. Disporre le polpette su una teglia rivestita di carta forno.

Irrorare con un filo d'olio e cuocere le polpette (ripiano centrale del forno) per circa 20-30 minuti fino a completa doratura.

Per chi volesse procedere con la frittura delle polpette è necessario bagnarle prima nell'uovo e poi nel pangrattato. Infine cuocere le polpette in abbondante olio caldo fino a doratura.