



1/4 persone

18

IL RICETTARIO / ANTIPASTI

INGREDIENTI

	1 PAX	4 PAX
Zucca	g 50	g 200
Parmigiano	g 10	g 40
Uova	g 6	g 24
Olio Evo	g 2	g 8
Pepe	g 1	g 4
Scamorza affumicata	g 5	g 20
Pan grattato	g 5	g 20
Salvia	g 1	g 4
Sale	g 1,5	g 6



Polpette di zucca

zucca mantovana PAT

Christian (In-Presa – Carate Brianza)



PROCEDIMENTO

Per preparare le polpette di zucca, per prima cosa occorre scegliere la varietà della zucca (consigliate violina o la delicata). Dividere la zucca a metà, togliere i semi e rimuovere la buccia, poi tagliarla a fette di mezzo cm di spessore. Sistemare le fette di zucca su una leccarda foderata con carta forno, condire con un filo d'olio e un pizzico di sale e cuocere in forno statico preriscaldato a 200° C per 30 minuti.

Nel frattempo, tritare finemente le foglie di salvia e ridurre a cubetti la scamorza affumicata. A fine cottura, sformare la zucca e trasferirla in una ciotola.

Schiacciare la zucca con la forchetta, poi aggiungere il pangrattato e il parmigiano grattugiato. Unire l'uovo e la salvia tritata. Impastare il composto con le mani per amalgamare bene tutti gli ingredienti, poi pepare a piacere. Col composto ottenuto formare delle palline di circa 40 g l'una, inserendo al centro qualche cubetto di scamorza affumicata.

Richiudere la polpetta in modo da sigillare il formaggio all'interno e lavorarla con le mani per conferire una forma tonda. Disporre su una teglia foderata con carta forno e infornare a 180 C° per 25 minuti. Servire le polpette ben calde.

MODALITÀ DI COTTURA

Cottura in forno.

ALLERGENI

Latte e derivati, uova.

FATTORI NUTRITIVI

Proteine 30,91 %
Lipidi 51,41 %
Glicidi 11,94 %

Il piatto presenta un basso livello di colesterolo ed un alto livello di Vitamina A.

VALORE ENERGETICO

83 Kcal/PORZIONE

COSTI

1 PAX = 1,6 EURO 4 PAX = 6 EURO

TERRITORIO DI PROVENIENZA

Lombardia.