Polpette di zucchine alla pizzaiola

Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 1 bicchiere
- Aglio: 1 spicchio
- Mollica di pane tritata: 100 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Origano: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 200 gr
- Uovo: 1
- Zucchine: 3

Preparazione

Le polpette di zucchine alla pizzaiola sono delle deliziose e morbide polpette vegetariane a base, appunto di zucchine, rese ancora più golose da un sughetto cremoso e da tanto formaggio filante, fatte così piaceranno a tutti, grandi e piccini, preparate il pane per la scarpetta, sono davvero irresistibili :D

1. Mettete la ***passata classica Pomì*** in un pentolino, aggiungete l'olio, l'aglio, sale, pepe e lasciate cuocere il sugo per 20 minuti.
2. Pulite le zucchine, tagliatele a pezzettini e mettetele in una padella, salatele, versate l'acqua e lasciatele cuocere per 10-15 minuti, l'acqua deve asciugarsi completamente.
3. Mettete poi le zucchine in un colino per eliminare i liquidi in eccesso e mettetele in una ciotola, unite la mollica di pane, il parmigiano grattugiato, l'uovo, pepe nero e fate amalgamare il tutto.
4. Realizzate delle polpette e friggetele velocemente in olio di semi ben caldo.
5. Tuffate le polpette nel sugo, aggiungete sopra la scamorza a pezzettini e lasciate sciogliere il formaggio, completate le polpette con una spolverata di origano.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr