

## Polpettine di zucca e scamorza



Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 35

Dosi per 4 persone

Taglia la zucca a fette larghe, toglì i semi e i filamenti, lascia la buccia e cuoci in forno a 180° C per 20. Ricavane la polpa, falla a cubetti e mixala, mettile in una ciotola e aggiungi la scamorza a cubetti, il prezzemolo e il rosmarino. Unisci un uovo, il pecorino grattato, 3 cucchiari di pangrattato, sale, pepe e amalgama. A parte sbatti le uova rimaste e disponi in due diversi piatti la farina e il restante pangrattato. Con il composto di zucca modella le polpettine, passale nella farina, poi nelle uova e infine nel pangrattato.

Friggile in abbondante olio molto caldo, falle scolare e servile subito.

### Ingredienti per 4 persone

- **Per le polpettine:**

- 500 g di zucca
- 100 g di scamorza affumicata
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di rosmarino tritato
- 3 uova
- 50 g di pecorino grattato
- 50 g di farina
- 80 g di pangrattato
- olio per friggere
- sale e pepe