

Polpette di zucchine, Pecorino Toscano DOP e fiori di zucca



Ingredienti

- 500 g di zucchine fiorentine
- 200 g di ricotta di pecora
- 150 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 2 cucchiai abbondanti di pangrattato
- 1 ciuffo di basilico
- 1 tuorlo
- Sale e pepe q.b.
- Olio di semi di arachide q.b.

Procedimento

Lavate le zucchine dopo aver tolto il fiore. Grattugiate le zucchine con la grattugia a fori grossi e trasferitele in un colino con un peso sopra per un'ora. In questo modo, le zucchine perderanno parte della loro acqua e sarà più facile lavorare l'impasto per formare le polpette.

A parte, pulite i fiori dal pistillo e tritateli grossolanamente al coltello assieme al basilico. Grattugiate il Pecorino Toscano DOP. In una ciotola, lavorate insieme le zucchine grattugiate, i fiori e il basilico tritati, la ricotta di pecora, il tuorlo, il Pecorino Toscano grattugiato e un paio di cucchiai di pangrattato. Regolate di sale e pepe.

Formate le polpette con le mani leggermente inumidite. Passate ogni polpetta nel pangrattato poco prima di friggerle. Scaldate una padella con abbondante olio di semi di arachide. Friggete le polpette per un paio di minuti girandole ogni tanto, fino a doratura. Scolatele e mettele su un foglio di carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso. Servite calde.

(Alessandro Gerbino del blog Che Zuppa!)

