

RICETTA
D'AUTUNNO



POLPETTE DI ZUCCA

Ingredienti:

- 500 GR ZUCCA
- 1 FETTA PANE BAGNATO
- 1 UOVO
- 2 CUCCHIAI GRANA GRATTUGIATO
- 2 CUCCHIAI DI PANE GRATTUGIATO
- UN PIZZICO DI SALE

Come si preparano:

Fate cuocere per circa 30 minuti la zucca a vapore (con l'aiuto di un adulto!). Una volta cotta strizzatela se è troppo acquosa e schiacciatela con la forchetta in una ciotola bella grande.

Mettete nella ciotola anche tutti gli altri ingredienti

Impastate per bene e formate con le mani delle piccole polpette...se troppo morbide aggiungete altro pane grattugiato.

Passate le polpette in altro pane grattugiato se necessario, disponetele su una teglia con carta forno e un pochino di olio d'oliva e infornate a 180 gradi (sempre con un adulto) per circa 20 minuti o fino a quando non saranno dorate.

Buon appetito!!!