



Ingredienti:

- 400 gr. di macinato scelto
- 4 cucchiaini di pan grattato
- prezzemolo
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato
- del formaggio filante
- sale
- pepe
- 1 grossa zuccina

Preparazione:

Amalgamare la carne con l'uovo, il pangrattato, il formaggio grattugiato, sale e pepe.

Formare delle palline dove andremo a mettere al centro un cubetto di formaggio filante.

Farle rosolare nell'olio caldo con della salvia, rosmarino e uno spicchio d'aglio.

Aggiungere ½ bicchiere di vino bianco e continuare la cottura per circa 20 minuti.

Nel frattempo tagliare la zuccina per lungo con la mandolina.

A questo punto togliere dal tegame le polpette, arrotolarle con due fette di zuccina tagliate e fermarle con uno stecchino.

Rimettere le polpette, così preparate, nel tegame e continuare la cottura per altri 15 minuti o fino a quando le zucchine saranno cotte.

Servire subito.