# Polpette di zucchine

FACILEeBUONO

2 zucchine
1 cucchiaio di formaggio grattugiato
burro
sale

veloce contorno estivo

Laviamo e asciughiamo le zucchine, eliminiamo le due estremità e grattugiamole a listarelle nel senso della lunghezza.
Mettiamole in un recipiente, aggiungiamo un po' di sale, mescoliamo e strizziamole con le mani per eliminare parte della loro acqua.
Incorporiamo il formaggio grattugiato e rimestiamo per bene.
Formiamo delle polpette.
In una padella antiaderente sciogliamo un poco di burro e rosoliamo dolcemente le polpette da ambo le parti schiacciandole con una paletta per appiattirle un poco.

Si possono cuocere senza problemi anche al forno.

*Ecco come preparare le polpette golose fatte in casa di zucchine (in padella o al forno) una bontà per i vostri bambini (senza uova). Una ricetta poco impegnativa che vi piacerà.*