

Polpette di zucchine e miglio

Preparazione delle polpette di zucchine e miglio



1. Cuocere al salto le zucchine con 40 ml di olio, l'aglio e la salvia e schiacciarle con una forchetta. A parte, cuocere il miglio, dopo averlo sciacquato e scolato, in acqua salata.

2. Una volta raffreddati entrambi, in una insalatiera, unire le uova e il parmigiano.



3. Mescolare bene il composto e aiutandosi con un cucchiaio, formare delle polpette e deporle su di una placca cosparsa di pan grattato.

4. Terminata l'operazione, cospargere in superficie le polpette di altrettanto pan grattato e un filo dell'olio rimanente.

5. Infornare e grigliare da ambo le parti

a 180 gradi per 20 minuti.



Consigli & Curiosità sulle polpette di zucchine e miglio

Le polpette di zucchine e miglio si servono come antipasto o come secondo piatto e possono essere accompagnate con una [vellutata di pomodoro](#).

Possono essere abbinare con un [Gewürztraminer](#) aromatico Doc o in alternativa un [Albana di Romagna](#) secco Docg