

Polpette di zucchine senza uova

5 o 6 zucchine di medie dimensioni

pane grattugiato q.b.

sale e pepe q.b.

125 g circa formaggio cremoso

origano secco q.b.

salsa pomodoro

2 cucchiaini di pat  di olive

olio evo

Lavate le zucchine e tagliatele a rondelle.

Stufatele in poca acqua in una padella a fuoco basso.

Una volta cotte fatele scolare bene e raffreddare.

Frullate le zucchine con il mixer.

Versate in una ciotola il formaggio, le zucchine, l'origano e pane grattugiato q.b. per formare un composto idoneo a formare le polpette.

Salate e pepate.

Per la salsa al pomodoro fate scaldare la salsa in una padella con olio e pat  di olive.

Aggiungere dopo pochi minuti le polpette e fate cuocere 2 o tre minuti.

Le dosi sono indicative. Se non avete pat  di olive potete usare olive intere.