

IL GIUSTO GUSTO ... a cura di D. Distasi

MEDAGLIONI DI PATATE E ZUCCHINE



INGREDIENTI

- 500 gr di patate
- 300 gr di zucchine
- 40 gr di formaggio grana grattugiato
- 1 uovo
- Pangrattato
- Sale e pepe qb

Un contorno gustoso e facile da realizzare, con tutta la morbidezza delle patate e il sapore delle zucchine. Ottimi caldi, sono perfetti anche freddi o riscaldati il giorno dopo, magari per un pic nic all'aperto.

PROCEDIMENTO

Lessare le patate, sbucciarle e schiacciarle con una forchetta in una ciotola capiente. Nel frattempo tagliare le zucchine a dadini e rosolarle in padella per pochi minuti a fuoco basso per asciugarle. Incorporare le zucchine alla purea di patate, aggiungere l'uovo, il parmigiano reggiano grattugiato, sale e pepe e mescolare con cura. Aggiustate la consistenza con pan grattato per rendere l'impasto manipolabile ma non troppo secco. Formare dei medaglioni con le mani o con un coppa pasta, disporli sulla teglia coperta di carta da forno e infornare, forno caldo 20 minuti circa a 180° fino alla doratura.