

CESTELLINI DI ZUCCHINE



Preparazione 15 minuti

Cottura 30 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 2 zucchine grandi
- 2 scatole di tonno grandi all'olio evo
- 2 uova
- 6 fette di pancarrè ammollate nel latte
- pangrattato q.b., prezzemolo tritato, un pizzico di sale

Lavate le zucchine e affettatele finemente per la lunghezza della stessa. Per preparare la farcia, inserite tutti gli ingredienti nel mixer, con l'aggiunta di pezzettini di zuccina avanzata e tritate amalgamando il tutto. Con l'aiuto di un cucchiaino da caffè, prendete un pò di farcia e posizionate su un lato della fetta di zuccina, arrotolate fino a formare un cilindretto. Preparati tutti i cilindri, poneteli dentro una pirofila in pirex molto vicini tra loro per evitare che si aprano durante la cottura e aggiungete un filo d'olio e spolverate con il pangrattato. Coprite con la carta stagnola e mettete in forno a 180° per 15/20 minuti (a seconda del forno), e successivamente utilizzate il grill per altri 5/7 minuti.