

## Kolokithokeftedes

### Polpette con zucchini

**Autore:**

**Difficoltà** 🍴🍴🍴

**Reperibilità alimenti** 🍲🍲🍲🍲

### Ingredienti

1kg di zucchini, 200g di formaggio tipo feta tritato, 1/2 tazza di formaggio tipo kefalotiri grattugiato, 2 patate bollite e schiacciate, 3 uova sbattute, 1 fetta di pane tostato grattugiato, menta tritata, pepe, farina, olio per friggere

### Preparazione

Pulite, grattate e lavate gli zucchini. Tagliateli a pezzi sottili e salateli. Lasciateli macerare 1 ora e poi sgocciolateli.

Aggiungete sbattendo le uova, la feta, il kefalotiri, il pane grattugiato, le patate, la menta, il pepe e 1 cucchiata di farina. Lasciate il composto nel frigorifero per un po' di tempo e poi fate delle polpette, infarinatele e friggetele in olio bollente.