

Cuculecchie al forno

Senza glutine



Ingredienti

3 zucchine

3 uova

3 cucchiaini di farina di riso #

3 cucchiaini di Parmigiano grattugiato

1 spicchio di aglio

1 rametto di basilico

sale e pepe

olio extravergine d'oliva

Procedimento

Lavare bene le zucchine ed eliminare le estremità. Tagliare per lungo a cubetti e porre in uno scolapasta. Aggiungere del sale fino e lasciare per una mezz'ora affinché esca un po' di acqua di vegetazione. Riprendere le zucchine e asciugare bene. Aggiungere in una ciotola con l'aglio tagliato a piccoli pezzettini, il basilico tagliato con le mani, la farina di riso le uova e il formaggio. Aggiungete un po' di pepe (facoltativo) e mescolare bene. L'impasto dovrà essere morbido ma non liquidò per evitare che si abbassino troppo in cottura. Oleare una teglia da forno ed aiutandosi con due cucchiari prendere un po' di impasto e formare una pallina. Continuare fino a completamento. Irrorare di olio ed infornare in forno ventilato a 180 gradi per circa 25 minuti o finché saranno ben dorate.

Ricetta dal web