

Focaccine di zucchine

(Foto puramente illustrativa)



Tempo preparazione:
30 minuti

Tempo di cottura:
15 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

375g di zucchine
½ cucchiaino di curry in polvere
1 peperoncino rosso fresco,
privato dei semi e sminuzzato fine
1 spicchio d'aglio, sminuzzato fine
2 cipollotti, tagliati finemente
½ cucchiaino di foglioline di timo fresco
1 uovo leggermente sbattuto
75ml di latte
125g di farina bianca
1 cucchiaino e ½ di lievito in polvere
PER GUARNIRE
4 cucchiai della salsa piccante che preferite
Una confezione di mozzarella da 125g, tagliata a dadini



Istruzioni per la preparazione

1. Grattugiare le zucchine usando il disco per grattugiare fine e versarle in un colapasta. Spolverizzarle con del sale e mescolarle bene. Lasciare per 20 min., poi sciacquare e spremere con le mani per eliminare l'acqua rimasta e tamponare con della carta da cucina per asciugarle.

Lavorare i cipollotti, il peperoncino, l'aglio e il timo nel food processor o nel frullatore.

2. Versare nel recipiente dell'apparecchio zucchine, curry in polvere, peperoncino, aglio, cipollotti, foglioline di timo, sale e abbondante pepe, dopo aver installato la frusta a K.

Incorporare l'uovo e il latte lavorando a velocità 2-3, aggiungere gradualmente sale e lievito in polvere setacciandoli, poi rilavorare per amalgamare il tutto.

3. Ungere leggermente con olio una padella antiaderente e friggere la pastella a cucchiai, per 3 minuti su ciascun lato. Tenere al caldo mentre si frigge la rimanente pastella – in totale dovreste ottenere 18 focaccine. (È possibile prepararle il giorno prima e tenerle in frigo per friggerle il giorno successivo).

4. Per servire: riscaldare il forno a 200°C, disporre le focaccine su un foglio di carta oleata e guarnirle con un cucchiaino di salsa piccante e per finire un dadino di mozzarella. Infornare per 8-10 min. fino a quando le focaccine sono ben calde e il formaggio si è fuso. Disporle su un piatto e servire subito.