La cucina con Ute

Zucchini paniert mit Käsefüllung

Zutaten: 6 kleine Zucchini, 200 g Käse z. B. Provolone, 2 Eier, Semmelbrösel, Mehl, frischer Oregano, Pflanzenöl zum Ausbacken, Salz

Zubereitung: Die Zucchini längs mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden, salzen und 1 Stunde ziehen lassen, dann auf Küchenkrepp abtrocknen. Nun eine Scheibe Zucchini mit frischen Oregano-Blättchen bestreuen, darauf eine Scheibe Käse, diesen in Breite der Zucchinischeibe zuschneiden. Nun mit einer weiteren Zucchinischeiben abdecken. In Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und mit den Bröseln panieren. So fortfahren. Dann alles nach und nach in heißem Öl von jeder Seite 2-3 Minuten frittieren bis sie schön braun sind, auf Küchenkrepp das überschüssige Öl aufsaugen und die panierten Zucchini heiß servieren. Eventuell noch salzen.

Zucchine impanate ripiene al formaggio

Ingredienti: 6 zucchine, 200 g di provolone, 2 uova, pangrattato, farina, origano fresco, olio di semi per friggere, sale

Procedimento: Tagliate a fette le zucchine con una mandolina, non troppo spesse, nel senso di lunghezza. Salatele e lasciatele riposare per circa un'ora. Dopo asciugatele con carta assorbente. Prendete una fettina e cospargetela con le foglioline di origano fresco, adagiatevi sopra una fettina di provolone e coprite con un'altra fetta di zucchina. Schiacciate bene. Passate il pacchettino nella farina, dopo nelle uova sbattute e poi passatelo nel pangrattato sigillandolo bene. Continuate nello stesso modo. Friggete ogni sandwich di zucchine in olio bollente per 2-3 minuti per lato, finché saranno dorati. Trasferite su carta assorbente. Salate se necessario e servite subito le zucchine impanate.