

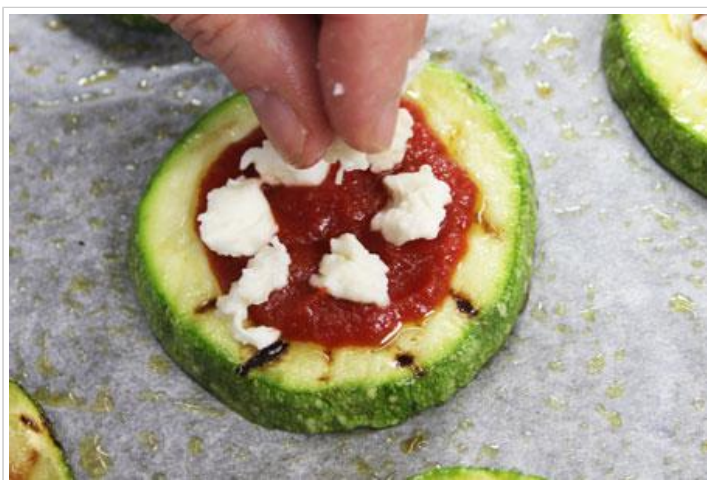
Pizzette di zucchini

Categoria: Portate - Finger Food



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 5 min
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa



Le pizzette di zucchini sono degli invitanti stuzzichini ideali da servire come antipasto o per aperitivi finger food. Per realizzare le pizzette di zucchini basterà grigliare delle fette di zuccina e condirle con pomodoro e mozzarella. Un piatto goloso e saporito che piace anche ai bambini.

Ingredienti per 12 pizzette

Zucchine piccole e tonde 3 (da circa 200 gr)	100 gr	Mozzarella
Origano q.b.	q.b.	Sale
Olio di oliva q.b.	q.b.	Pepe
Pomodori passata 120 gr		

Preparazione



Per preparare le pizzette di zucchini iniziate lavando le zucchine, eliminate le estremità e tagliatele a fettine dello spessore di 1 cm (1) e mettele da parte. Setacciate la passata di pomodoro per ottenere una consistenza più densa (2), poi aggiungete l'olio (3), il sale, il pepe



e l'origano (4). A questo punto tagliate a cubetti la mozzarella (5-6).



Prendete una ciotola e versate un paio di cucchiaini di olio, ungete le zucchine (7) e poi cuocetele su una griglia ben calda (8). Quando le zucchine risulteranno cotte, trasferitele su una teglia rivestita con la carta forno. Ora componete le pizzette: spalmate ciascuna fetta con un cucchiaino di passata di pomodoro (9) e guarnite con i cubetti di mozzarella. Per finire cuocete le pizzette di zucchine in forno preriscaldato a 200° per circa 5 minuti, il tempo necessario per far sciogliere la mozzarella. Servite le zucchine ben calde.

Conservazione

Consigliamo di consumare le pizzette di zucchine al momento, ma se lo desiderate potete conservarle in frigorifero, chiuse in un contenitore ermetico, per 2 giorni al massimo.