Pomì
O Così. O Pomì.

Pizzette di zucchine

Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Farina 00: 50 gr
- Olio extra vergine di oliva: un cucchiaio
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr
- Zucchine medie: 2

Preparazione

Le pizzette di zucchine sono una ricetta davvero **eccezionale**!
Il mio orto mi sta regalando un sacco di zucchine e le sto cucinando in tantissimi modi. Oggi vi propongo una ricetta **super facile**, velocissima e sfiziosa che fate in 5 minuti con pochi e semplici ingredienti. Leggere, gustosissime e filanti, le pizzette di zucchine piacciono proprio a tutti, grandi e piccini, preparatene in abbondanza perché vanno a ruba :D

Le pizzette di zucchine sono semplicissime e veloci da preparare: come prima cosa grattugiate le zucchine utilizzando una grattugia a fori larghi (quella che usate per grattugiare il formaggio a scaglie), salatele, pepatele e mettetele a scolare all'interno di un colapasta.

Trasferite in un colino anche i **Pomodori a Cubetti Pomì**, devono perdere tutti il liquido, vanno usati ben asciutta. Condite poi i pomodori a cubetti con olio, sale e pepe.

In una ciotola mettete le zucchine condite e ben asciutte e aggiungete la farina, mescolate per far amalgamare per bene i due ingredienti.

Realizzare 12 palline della stessa misura e poi appiattitele. Disponete le basi di zucchine su di una teglia rivestita con carta forno e conditele con la polpa di pomodoro.

Cuocete le pizzette di zucchine in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 15 minuti. Trascorso il tempo, aggiungete la scamorza e infornatele per un altro minutino, giusto il tempo di far sciogliere il formaggio.

Le pizzette di zucchine sono pronte, ultimatele aggiungendo un po' di origano in superficie ed eccole pronte da servire!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr