

# Kolokithokeftedes

## Ingredienti per 20 polpette circa

3-4 zucchine, 1 cipolla, prezzemolo, menta, aneto, 200 grammi di feta, 2 uova, farina, sale, pepe, olio di semi, yoghurt greco, 1 cetriolo, aglio.

## Tempi

1 ora circa

## Procedimento

Grattugia le zucchine e fai scolare il loro liquido in uno scolapasta aiutandoti con le mani.

Trita la cipolla, il prezzemolo (2 cucchiaini), la menta (2 cucchiaini) e l'aneto (2 cucchiaini). In una ciotola unisci il trito con le zucchine, le uova, la feta sbriciolata e condisci con il pepe. Aggiusta di sale dopo aver assaggiato il composto visto che la feta è già salata in sé.

A questo punto aggiungi la farina un cucchiaino alla volta finché non ottieni un composto morbido, ma abbastanza compatto.

Fai riposare in frigorifero il composto e nel frattempo prepara lo tzatziki.

Grattugia il cetriolo facendolo scolare.

Quando ha perso la parte acquosa mescolalo allo yoghurt e condisci con sale e olio.

Per ultimo unisci l'aglio grattugiato poco alla volta e finché raggiunge un gusto per te accettabile.

Metti in frigorifero lo tzatziki e prendi il composto di zucchine.

Fai delle polpette abbastanza grandi e nel frattempo scalda l'olio in una padella ampia e adatta alla frittura.

Friggi le polpette poco alla volta per non far abbassare la temperatura dell'olio e servi calde con lo tzatziki.