

I rotolini di zucchine e formaggio

Siete alla ricerca di un contorno “ricco”, quasi in secondo piatto, ma gustoso? Ecco l'idea: i rotolini di zucchine con un ripieno di formaggio cremoso, che piacciono anche ai bambini! Se volete renderlo ancora più ricco o variare il sapore, potete aggiungere al ripieno anche del prosciutto crudo, o sostituire il formaggio cremoso con altri tipo, per esempio la scamorza: largo alla fantasia!

Prevedete però un po' di tempo per preparare questo piatto, perché ci sono due fasi di cottura. Però... ne vale la pena!

Un consiglio: scegliete delle zucchine fresche e ben sode, ma non piccole, per ottenere delle fette abbastanza grandi da poterle arrotolare.



Ingredienti

- 400 g circa di zucchine
- 200 g di formaggio cremoso
- 50 g di parmigiano reggiano grattugiato
- Pangrattato
- Olio extravergine di oliva
- Sale

Come si fa

- Lavate e spuntate le zucchine, quindi tagliatele a fette piuttosto sottili nel senso della lunghezza.
- Coprite una teglia grande con la carta da forno e ungetela leggermente. Quindi disponeteci sopra le fette di zucchine, facendole stare in un solo strato.
- Salatele leggermente, ungetele con un filo di olio evo e spolverizzatele con del pangrattato.
- Mettete la teglia nel forno preriscaldato, a 180°, e fate cuocere in modalità ventilata per circa 15 minuti, finché le zucchine non si saranno ammorbidite.
- Estraetele dal forno e spolverizzatele con del parmigiano grattugiato.
- Spalmate su ognuna un po' di formaggio, quindi arrotolatele.
- Disponete i rotolini in una teglia, poi spolverizzateli ancora con un po' di parmigiano e conditeli con un pochino di olio.
- Mettete la teglia nel forno e fate cuocere per circa 10-12 minuti in modalità ventilata. Quindi accendete il grill e aspettate che si formi una bella crosticina croccante.