

Involtini di zucchine FETA RICOTTA & BASILICO

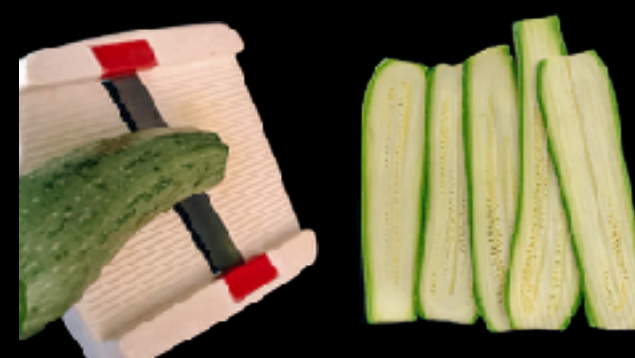
INGREDIENTI (~ 12 involtini*)

- 2 zucchine (di media grandezza) **
- Ricotta 100 gr
- Una fetta di feta ~ 80 gr
- 1/2 mazzetto di basilico
- Olio di oliva
- Grana Padano
- Sale
- Pepe

** 3/4 involtini cad. come antipasto o contorno*

*** consigliate quelle chiare più dolci e compatte rispetto alla varietà scura*

1



Lavare le zucchine, quindi rimuovere con un coltello le estremità.

Affettare le zucchine sottilissime con una mandolina o l'affettatrice.

Scaldare la piastra o una padella antiaderente e scottare un minuto le fettine di zucchine su ambo i lati.

Non sono da far cuocere completamente, basta che prendano colore ammorbidendosi per la lavorazione successiva.

2



In una ciotola amalgamare la ricotta, con la feta sminuzzata, un cucchiaino di olio di oliva, il basilico tritato, tre cucchiari di Grana Padano grattugiato, una presa di sale fino e del pepe macinato.

Sovrapporre parzialmente due/tre fettine di zuccina per il lungo.

Distendere sopra le zucchine un cucchiaino del composto.

Quindi aggiungere al centro un'ultima fettina di zuccina e premere leggermente per uniformare la distribuzione del composto sottostante.

3



Arrotolare l'involantino, quindi aggiungere eventuale composto a riempimento ai lati.

Siccome le zucchine non avranno tutte la stessa lunghezza si consiglia di posizionare quella più corta al centro e di pareggiarle su un lato per poi cominciare ad avvolgere dal lato opposto a quello dove si sono pareggiate.

Accendere il forno con la funzione grill.

4



Prendere una placca da forno rivestita con carta da forno. Posizionare sopra gli involtini, aggiungere un filo d'olio di oliva e spolverare con del Grana padano grattugiato.

Mettere in forno per pochi minuti, giusto il tempo per gratinare la superficie e gli involtini sono pronti da servire.

5

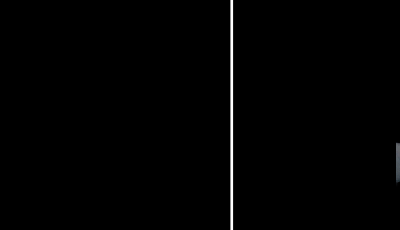


Puoi servire.

Si possono consumare anche freddi, ma con la gratinatura appena fatta danno il meglio.

BUON APPETITO

Freschi e profumati sono un'ottimo antipasto o possono essere di accompagnamento ad un'insalata per un leggero pranzo estivo.



www.RicetteOrizzonti.it

[@ricetteorizzonti](https://www.instagram.com/ricetteorizzonti)

www.RicetteOrizzonti.it