



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Rotolini di zucchine al formaggio



4 Persone

antipasti Categoria

bassa Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **griglia, ciotola, stecchini**

Ingredienti

- 400 g di Zucchine Trombetta d'Albenga
- 200 g di formaggio fresco cremoso
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 4 fette di pane rustico
- sale
- pepe bianco

Preparazione Rotolini di zucchine al formaggio

Passo 1.

Lavate le zucchine, privatele delle estremità e affettatele nel senso della lunghezza, fatele cuocere poco in una graticola ben calda.

Passo 2.

Amalgamate il formaggio in una terrina col pepe e l'erba cipollina tritata finemente.

Passo 3.

Distribuite la crema di formaggio sulle fette di zuccina, arrotolate le fette e fermate con uno stecchino.

Passo 4.

Servite i rotolini con le fette di pane tostate.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)