



(<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>)