



STUZZICHINI

Involtini di zucchini e stracchino



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
20 MINCALORIE
470K

NOTE

INGREDIENTI

2 Zucchine

160 g di Stracchino

200 g di Bacon

1/2 Peperone rosso

Erba cipollina

Cerfoglio

Sale

Pepe

Preparazione

- Lavate le zucchine esternamente, asciugatele con un panno pulito quindi affettatele nel senso della lunghezza. Fate scaldare una piastra e grigliate le fette di zucchini da entrambi i lati, salandole leggermente.
- Nel frattempo in una padella fate scaldare una noce di burro e rosolatevi il bacon finché non diventerà croccante. Ammorbidite lo stracchino lavorandolo con una forchetta e rendetelo cremoso.
- A questo punto stendete su ogni zuccina grigliata una fettina di bacon (della stessa dimensione della zuccina), spalmate la crema di stracchino, salate, pepate, arrotolate ad involtino, fermate con un filo di erba cipollina, decorate con una listarella di peperone e un ciuffo di cerfoglio e servite.

