

# Ricetta della Settimana

 [parrocchiasancristoforocanneto.it](http://parrocchiasancristoforocanneto.it)

4 Luglio 2020



## Involtini di zucchini al forno



### Ingredienti;

- 1 zuccina
- 70 g Prosciutto cotto (a fette)
- 50 g Topolino (provola a tocchetti)

- 20 g Pangrattato (aromatizzato)
- 1 cucchiaio di Olio di oliva
- 1 uovo

Lavate la zuccina ed eliminate le due estremità. Dopo, con l'aiuto di una mandolina o un pela patate, tagliatela a fette finissime.

A parte, in una ciotola, insaporite il pangrattato con mezzo spicchio di aglio schiacciato, un ciuffo di prezzemolo tritato, 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato e del sale.

Adesso, sistemate su un tavolo, le fette di zuccina. Salatele leggermente e farcite ogni pezzo con del prosciutto cotto, della provolina e un cucchiaino circa di pangrattato condito.

Girate ogni zuccina, su se stessa, formando un involtino. Infilzate tutti gli Involtini di zucchine su uno stecco di legno, ottenendo degli spiedini.

Sistematiche gli Involtini di zucchine al forno, su una teglia e cospargete la superficie con una spolverata di pangrattato e un filo di olio di oliva. Cuocete gli Involtini di zucchine al forno per circa 15 minuti a 190°-200°.

Al termine, sfornate gli Involtini di zucchine al forno e serviteli subito, ancora caldi e filanti.

Una variante può essere la panatura da entrambi i lati delle fette di zuccina prima di farcirle. In questo caso si omette la spolverata di pangrattato e l'olio finale.

Buon appetito!

[Se ti è piaciuta, scarica la ricetta qui Download](#)

Copyright © 2020 [Parrocchia San Cristoforo Canneto](#). Tutti i diritti riservati.

Tema: ColorMag di [ThemeGrill](#). Powered by [WordPress](#).