

Involtini di zucchine e giuncata

con aroma di menta

Ingredienti per 4 persone:

2 zucchine
100 g di giuncata fresca
foglioline di menta fresca
pinoli
olio extravergine d'oliva
sale e pepe
stecchini per spiedini

Tempo
di preparazione e cottura:

10 minuti

Difficoltà:

facile

Procedimento:

Lavare le zucchine, tagliarle a fettine sottili e grigliarle in una padella antiaderente unta con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Tagliare la giuncata a cubetti e sgocciolarli dal liquido in eccesso.

Posizionare ciascun cubetto su una fettina di zuccina e arrotolare.

Infilare 4 rotolini con una fogliolina di menta vicino a ciascuno su uno stecchino da spiedini.

Far grigliare su una padella antiaderente fino a che il formaggio inizia a rosolarsi.

Servire caldi con una spolverata di sale e pepe e una manciata di pinoli per decorare il piatto.

Per questa ricetta consigliamo:

Zucchero semolato Despar

Succo di limone Passo dopo Passo Despar