

INVOLTINI di ZUCCHINE

Farciti al forno veloci da fare e molto piu' leggeri di quelli classici perche' non sono fritti!

La farcitura ideale di questi sfiziosissimi **involtini di zucchini** e' il **prosciutto cotto** e naturalmente la provola, che li rende appetitosi. Per un antipasto caldo sfizioso oppure come secondo per tutta la famiglia, sono l' ideale e si prestano a molte varianti anche vegetariane. Ad esempio si possono farcire con **ricotta e spinaci** oppure ricotta e provola.

Sono piu' leggeri perche' cotti al forno e basteranno appena 20 minuti per farli! Mettiamoci all' opera e realizziamoli subito!



Ingredienti

2 **Zucchine Grandi**, 200 gr **Prosciutto Cotto**,
150 gr **Provola**, q.b. **Uova** (per impanare)
q.b. **Pan Grattato** (per impanare)
q.b. **Olio Evo**, q.b. **Sale**

Preparazione:

1. Prendere le **zucchine** lavarle, pulirle e tagliarle in fette sottili (ma non troppo). Io le ho tagliate con la mandolina.

Prendere ogni fetta e passarla prima nelle **uova** sbattute poi nel pan grattato.

2. Disporre su una teglia da forno coperta da apposita carta, aggiungere sopra un filo d' olio evo ed infornarle a 180° per 15 minuti.

Una volta pronte e cotte lasciarle raffreddare completamente.

3. Una volta che le **fette di zucchini** saranno pronte prendiamole disponiamole sopra un po' di **prosciutto cotto** e provola e arrotoliamo delicatamente fermando con uno stuzzicadenti.
4. Disponiamo ogni involtino di nuovo sulla teglia ed inforniamo 10 minuti a 180°.

Una volta pronti i nostri **involtini di zucchini** sforniamoli e serviamoli caldi e filanti.