



Roulés de courgettes au fromage robiola et au Prosciutto crudo Pioradoro

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- à v. courgette verte
- à v. courgette jaune
- 200g tranches de Prosciutto crudo Pioradoro
- 200 robiola
- 4 touffe de marjolaine
- à v. quelques feuilles de basilic
- à v. sel et poivre

Préparation

1. Hacher la marjolaine et le basilic et mélanger au robiola avec du poivre moulu
2. Laver les courgettes et, avec une mandoline, couper en fines tranches sur la longueur (environ 2 mm), afin d'obtenir au moins 5 grandes tranches pour chaque courgette.
3. Étaler les tranches de courgettes sur une planche à découper et les assaisonner d'une pincée de sel ; les tartiner de robiola et les recouvrir d'une demi tranche de Prosciutto Crudo Pioradoro.
4. Rouler les courgettes, les placer sur un plateau et garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.