



Rotolini di zucchine con robiola e Prosciutto crudo Pioradoro

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- q.b. zuccina verde
- q.b. zuccina gialla
- 200g fette di Prosciutto crudo Pioradoro
- 200 robiola
- 4 ciuffetto di maggiorana
- q.b. qualche foglia di basilico
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Tritare la maggiorana e il basilico e mescolarli con la robiola insieme ad una macinata di pepe.
2. Lavare le zucchine e, con una mandolina, tagliarle a fette sottili per il lungo (circa 2 mm). Si dovrebbero ricavare almeno 8 fette grandi per ogni zuccina.
3. Stendere le fette di zuccina su un tagliere e condirle con un pizzico di sale; spalmarle con la robiola e coprirle con mezza fetta di Prosciutto crudo Pioradoro.
4. Arrotolare le zucchine, disporrle su un vassoio e conservarle in frigorifero fino al momento di servire.