

PRIMI PIATTI

## Rotoli di pasta fresca con zucchine e robiola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

4 fogli di pasta fresca per lasagne da 15x22 cm circa  
250 g di zucchine novelle  
200 g di robiola  
alcune foglie di basilico  
30 g di pinoli  
3-4 cucchiai di grana grattugiato  
1 spicchio aglio  
50 g di burro  
3-4 cucchiai di olio extravergine di oliva  
sale e pepe.

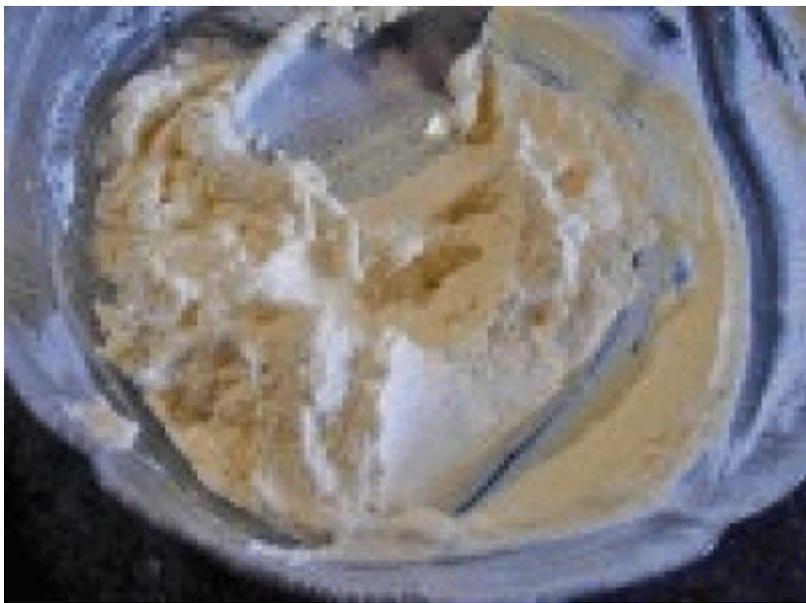
### PREPARAZIONE

**1** Tagliare le zucchine a julienne e mettetele a rosolare per qualche minuto in una padella

con burro, sale e pepe poi spegnete e fate raffreddare.



**2** A parte in una ciotola mescolare la robiola con una bella manciata di grana, sale e pepe.



**3** Aggiungere la robiola alle zucchine e mescolare bene gli ingredienti.



**4** Mettete i fogli di pasta fresca sopra carta forno imburrata e coprite con il composto di robiola e zucchine.



5 Arrotolare per bene.



6 Avvolgete ogni rotolo nella carta forno che chiuderete alle estremità con del filo.



**7** Metteteli in una teglia e cuocere in forno caldo a 180°C per 10 minuti circa.

Tritare il basilico.

In una padella fate rosolare l'aglio nell'olio, togliete dal fuoco ed aggiungete il basilico togliendo l'aglio.



**8** In un padella antiaderente tostare per qualche minuto i pinoli.



9 Sfornare i rotoli di pasta, togliete la carta e tagliateli a fettine.



10 Impiattare, cospargere con una manciata di grana e completare con un po' di pinoli e l'olio al basilico.

