

ANTIPASTI E SNACK

Involtini di zucchine con crema di prosciutto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Involtini di zucchine con crema di prosciutto, un antipastino semplice ma di sicuro effetto.

La semplicità di questa ricetta sta negli ingredienti semplici e lavorati molto poco: le zucchine sono appena scottate in padella, il prosciutto è frullato e unito al formaggio mentre il pane è tostato in forno... assemblate gli elementi e il gioco è fatto! Fateli al prossimo aperitivo, buffet o cenetta tra amici e se volete rendere ancora più ricco la vostra tavola, provate anche la [torta salata al prosciutto cotto e formaggio](#).

Provate anche la ricetta dei [rotolini di zucchine con robiola e crudo](#), un'altra sfiziosa variante!

INGREDIENTI

BAGUETTE 1

FORMAGGIO SPALMABILE 100 gr

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

ZUCCHINE 2

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare gli involtini di zucchine con crema di prosciutto, spuntate le zucchine e tagliatele a fette sottili per il lungo.



- 2** Scottatele in padella senza alcun tipo di condimento fino a che saranno morbide ma non spappolate.



- 3** Affettate la baguette in fette spesse, allineatele in teglia e infornate a 200°C per 10 minuti.





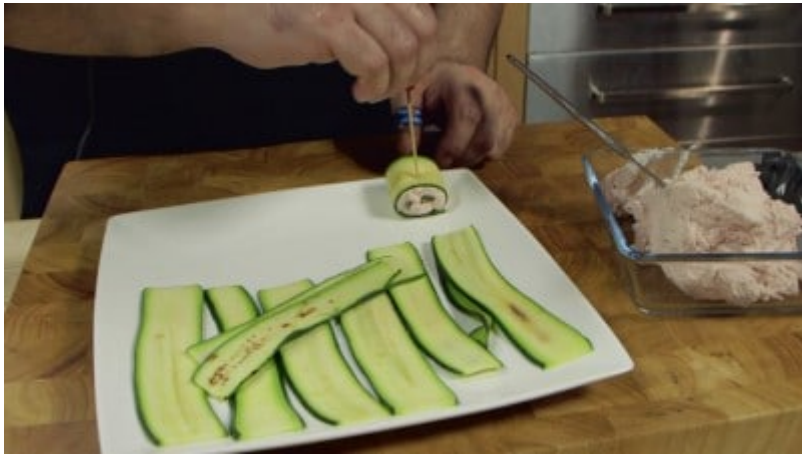
- 4 Tagliate il prosciutto e frullatelo. Aggiungetevi il formaggio spalmabile e mescolate per amalgamare i due ingredienti.





5 Distribuite un po' di farcia su ciascuna fetta di zucchina e arrotolate. Fissate i rotolini con uno stuzzicadenti, magari di quelli un po' decorati.





6 Mettete ciascun rotolino su una fetta di pane tostato.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Questi rotolini di zucchine e crema di prosciutto sono ottimi e facili da fare!

Possono essere preparati con anticipo?

Sì puoi frullare gli ingredienti e conservarli in un contenitore ermetico, in modo da assemblare il tutto al momento opportuno.

Posso usare anche le melanzane?

Certo, tagliale e cuocile un po' di più però.

Potrei usare della mortadella?

Sì, verrà un buon bocconcino saporito!

Mi dai altre idee per aprire un buffet?

Prova la ricetta delle [rose di sfoglia al bacon](#) e gli [involtini di melanzane alla parmigiana](#)