

ANTIPASTI E SNACK

Rotolini di zucchine con robiola e crudo

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I rotolini di zucchine con robiola e crudo sono perfetti per accompagnare un aperitivo nelle calde sere d'estate. Un [antipasto](#) freddo che potete personalizzare a vostro piacimento per creare tanti involtini diversi e accontentare così i gusti di tutti... l'importante è scegliere ingredienti freschi e colorati per la farcitura, che stuzzicheranno la curiosità e l'appetito dei vostri ospiti! Leggeri e sfiziosi, i rotolini di zucchine con robiola e crudo sono anche facili e veloci da preparare e non richiedono di accendere il forno: potete servirli subito oppure lasciarli riposare in frigorifero per un paio d'ore per far amalgamare meglio i sapori.

Provate anche queste varianti:

[involentini di zucchine con tonno](#)

[involentini di zucchine con crema di prosciutto](#)

[involentini di gamberoni e zucchine](#)

INGREDIENTI

ZUCCHINE 3

ROBIOLA 200 gr

PROSCIUTTO CRUDO 150 gr

BASILICO 12 foglie

SALE

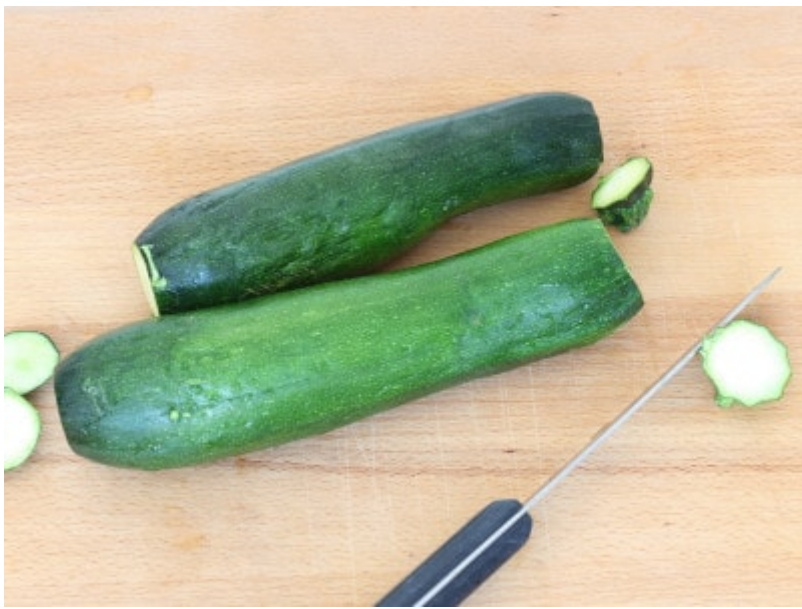
PREPARAZIONE

1 Per prima cosa lavate le zucchine ed eliminate le estremità, poi ricavate delle fette spesse circa mezzo cm.

Riscaldare la bistecchiera, o in alternativa una normale padella.

Grigliate le fette di zucchine da entrambi i lati, devono risultare morbide ma ancora croccanti.

Salate leggermente.





2 Disponete le fette di zucchine grigliate su un tagliere e spalmate uno strato generoso di robiola su tutta la superficie.

Aggiungete su ciascuna una fetta di prosciutto crudo e una foglia di basilico spezzettata.

Arrotolate le fette da un'estremità all'altra così da formare un rotolino.

I rotolini di zucchine con robiola e crudo sono pronti.





CONSERVAZIONE

I rotolini di zucchine con robiola e crudo si possono conservare in frigorifero per un giorno al massimo, chiusi in un contenitore ermetico.

CONSIGLIO

Potete sostituire la robiola con un altro formaggio cremoso di vostro gradimento.

In alternativa al prosciutto crudo potete utilizzare quello cotto o un altro salume a scelta, ma anche il tonno o dei pomodorini secchi per una variante vegetariana.