

ANTIPASTI E SNACK

Involtini leggeri

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 fette bresaola
2 fette prosciutto cotto
formaggio philadelphia
zucchine
olio
aglio
prezzemolo

PREPARAZIONE

1 Mondate le zucchine, tagliatele a dadini piccoli e passatele in padella con olio, aglio e prezzemolo.

Fateli raffreddare ed amalgamateli con il philadelphia.

Prendete le fette di bresaola e prosciutto e farcitele con la crema ottenuta, arrotolatele e

formate degli involtini.

Servite accompagnati con insalata fresca.

