

PRIMI PIATTI

Rotoli di pasta fresca con zucchine e robiola

di: *Manu63*

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.

