

ANTIPASTI E SNACK

Rotolini di zucchine e peperone con formaggio

di: *sirenadilago*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 2 grosse zucchine
- 2 peperoni rossi (o gialli)
- 200 g di philadelphia
- 150 g di gorgonzola dolce.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare con la mandolina le zucchine orizzontalmente a fette di un paio di millimetri di spessore e grigliarle.

Mettere i peperoni interi sotto il grill del forno e arrostarli per poterli spellare. Una volta spellati tagliarli a strisce della larghezza delle zucchine ma lunghi più o meno la metà.



2 Mescolare i due formaggi assieme con la forchetta e amalgamarli perfettamente.

Aiutandosi con una sac-a-poche mettere un po' di formaggio su una fetta di peperone.



3 Arrotolare, quindi arrotolare il tutto in una fetta di zucchini.



- 4 Disporre i rotolini in piedi e riporli in frigo per almeno 2/3 ore, se opportunamente coperti si possono preparare anche con un giorno di anticipo.



- 5 Servirli a piacere con delle salse da pinzimonio (salsa piccante di barbabietola, salsa al rafano e pesto di basilico).

NOTE