

🍴 ROTOLLO DI ZUCCHINE AL FORNO 🍴

Preparazione:15min | **Cottura:**25min | **Porzioni:**4 | **Difficoltà:**Facile | **Dieta:**Senza Glutine



Ingredienti

Per il rotolo:

- 4 zucchine (circa 100 g)
- 3 uova
- 100 g di grana padano grattugiato
- sale e pepe q.b. (opzionale)

Per il ripieno:

- 100 g di ricotta di capra
- 6 pomodori secchi sott'olio
- 100 g di prosciutto cotto
- 1 cucchiaio di farina di riso (oppure fecola di patate)
- scorza di limone grattugiata

Come Preparare

1. Preparare le zucchine

- Lavare le zucchine, eliminare le estremità e grattugarle con una grattugia a maglie larghe
- Trasferire in una ciotola, mettere da parte

2. Preparare l'impasto

- In una ciotola unire le zucchine, le uova e il grana padano grattugiato e mescolare
- Aggiungere la farina di riso per rendere l'impasto più stabile, regolare di sale e pepe

4. Cuocere

- Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 180°C per circa 25 minuti, fino a doratura
- La superficie deve risultare leggermente compatta e asciutta al tatto

3. Formare la base

- Rivestire una teglia con carta forno e distribuire il composto in modo uniforme
- Stenderlo in uno strato sottile (circa 1/2 cm) aiutandosi con una spatola per livellare bene la superficie

5. Preparare il ripieno

- In un mixer unire la ricotta, pomodori secchi e frullare fino ad ottenere una crema liscia
- Per un tocco fresco, unire anche un po' di scorza di limone grattugiata

6. Farcire la base

- Lasciare intiepidire la base per circa 10 min, spalmare la crema su tutta la superficie
- Aggiungere il prosciutto cotto distribuendolo in modo uniforme

7. Arrotolare

- Arrotolare delicatamente la base su se stessa, aiutandosi con la carta forno se necessario
- Stringere bene il rotolo senza romperlo per ottenere delle girelle compatte

8. Tagliare e servire

- Tagliare il rotolo a fette (girelle) e servire con rucola fresca
- Aggiungere un filo di olio extravergine d'oliva a crudo per esaltare i sapori

👉 Video ricetta: <https://youtu.be/A86wJguqrTA>