Aperitivo

Rose di zucchine con prosciutto, scamorza e basilico

Ricetta a cura di: Cuore di Sedano





Pronti per questa nuova ricetta?

Prepazione	Persone	Difficoltà
30 min.	**4**	**Bassa**

Ingredienti

- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- 2 zucchine Naturizia
- 100 g di prosciutto cotto (a fette)
- 100 g di scamorza affumicata (a fette)
- olio extravergine di oliva q.b.
- sale e pepe q.b.
- foglie di basilico Naturizia q.b.

Preparazione

Lavare le zucchine, tagliare a rondelle e sbollentarle per 1 minuto in acqua salata per ammorbidirle. Poi, scolare e porre su un canovaccio ad asciugare.

Srotolare la pasta sfoglia e tagliarla nel senso della lunghezza per ottenere 6 strisce larghe circa 6 cm. Farcire il bordo superiore di ogni striscia con prosciutto cotto, scamorza affumicata e le fette di zucchine sovrapposte e leggermente sporgenti rispetto al bordo. A questo punto, **piegare il bordo inferiore della pasta sfoglia coprendo parzialmente il ripieno**. Arrotolare ogni striscia su se stessa partendo da un'estremità per formare la rosa.

Porre tutte le rose ottenute in uno stampo per muffin imburrato o nei pirottini. **Cuocere nel forno caldo a 180/200°C per circa 20-25 minuti** (a metà cottura coprire con della carta alluminio per non bruciare le zucchine). Sfornare e porre su una gratella. Guarnire ogni rosa con foglie di basilico fresco e servire in un piatto da portata.