



gli antipasti

Spirali di zucchine farcite

Ingredienti per 4 persone

- 2 zucchine
- 150 g di ricotta
- 100 g di prosciutto cotto
- 50 g di pistacchi
- 50 g di pinoli
- Olio extravergine di oliva
- Alcune foglioline di menta
- Sale e pepe



Preparazione

Spuntare le zucchine, tagliarle a fettine nel senso della lunghezza con una mandolina o un pelapatate e grigliarle. Tritare finemente il prosciutto cotto, sminuzzare i pistacchi e unire il tutto con la ricotta.

Mescolare bene il composto e stenderlo sulle fettine di zuccina, arrotolare queste ultime su se stesse e disporle man mano su un piatto. Condire con l'olio e decorare con le foglioline di menta e pinoli.