

# Rotolini di zucchini al sugo

**Tempo di preparazione:** 60 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr
- Zucchine: 2



## Preparazione

Preparare i rotolini di zucchini al sugo è semplicissimo. Come prima cosa lavate le zucchine, tagliatele a fettine molto sottili (circa 2mm, se avete una mandolina utilizzatela pure) e arrostitele in una padella antiaderente senza aggiungere olio o burro.

Una volta pronte, mettete le zucchine arrostiti in un piatto, versate la **passata classica Pomì** nella stessa padella e conditela con olio, sale e pepe. Lasciate cuocere il sugo per qualche minuto, giusto il tempo di farlo stringere un pochino.

Nel frattempo tagliate la scamorza a striscioline, posizionate un pezzetto di formaggio su di una fetta di zuccina e arrotolatela su se stessa formando un rotolino. Proseguite in questo modo per realizzare tutti gli involtini di zucchine.

Tuffate i rotolini di zucchine nel sugo, cospargeteli di parmigiano grattugiato, coprite la padella con un coperchio e lasciate cuocere gli involtini di zucchine al sugo per cinque minuti.

Il piatto è pronto, gustate i rotolini di zucchine al sugo ben caldi e filanti, sentirete che bontà!

**For this recipe we used:**

Passata Classica 700 ml

