

Rotolo di crepes prosciutto e zucchini

INGREDIENTI:

12 crepes,
20 fette sottili di scamorza,
12 fette sottili di prosciutto cotto,
4 zucchini,
500 ml di besciamella,
parmigiano grattugiato qb,
sale qb,
burro qb,
2 cucchiaini di olio.

Grattugiare le zucchini e metterle in una padella con 2 cucchiaini di olio e un pizzico di sale e cuocerle per 10', spegnere e farle raffreddare.

Unire metà besciamella alle zucchini e mischiare bene.

Disporre le crepes su uno strofinaccio sovrapponendole per non lasciare spazi liberi e formando un rettangolo.

Spalmarci sopra le zucchini, disporre uno strato di fette di scamorza e di prosciutto cotto e con l'aiuto dello strofinaccio arrotolare il tutto.

Tagliarlo a rondelle di circa 5-6 cm.

Mettere un po' di besciamella sul fondo di una pirofila e disporci le girelle coprire con altra besciamella, spolverare di formaggio grattugiato e qualche tocchetto di burro e cuocere in forno già caldo a 200° per 15-20 minuti gli ultimi 5 con la funzione grill e servire.