

Involtini di zucchine con formaggio e tonno

INGREDIENTI:

Zucchine,
formaggio spalmabile,
tonno,
scorza di limone,
pepe,
sale,
olio evo.

Tagliare a fette sottile e per il lungo le zucchine, salarle e grigliarle.

Quando sono pronte farle raffreddare per bene.

Una volta fredde preparare il ripieno degli involtini mettendo in una ciotola il formaggio, il tonno sgocciolato, un pochino di scorza di limone, un pizzico di sale e pepe e un po' d'olio evo, mischiare il tutto per bene.

Stendere un pochino di ripieno su ogni fetta di zuccina e arrotolarla su se stessa, fermare con uno stuzzicadenti.

Conservare in frigo fino al momento di servire.

Per 250 gr circa di formaggio e una scatola di tonno da 160 gr vengono fuori circa 20-25 involtini.