



Involtini di zucchini

Con una “mandolina” taglia per il lungo le zucchini e falle scottare su una griglia. Trita l’erba cipollina e mischiala allo stracchino.

Spalma il formaggio su ogni fetta, poi arrotola gli involtini e chiudi con un filo di erba cipollina (appena scottato in acqua calda). Servi in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
