

Wrap di zucchini

Senza glutine



Ingredienti

Zucchine q.b.

Scamorza grattugiata senza lattosio

Pepe

Sale

Olio

Per farcire

Ricotta senza lattosio

Prosciutto cotto o crudo a scelta

Ruola e pomodoro a fette

Procedimento

Tagliate le zucchine a rondelle non troppo spesse. Mettetele in teglia leggermente sovrapposte formando dei rettangoli e condite con sale, pepe, olio e cospargete di scamorza grattugiata per creare una bella crosticina. Mettete In forno a 180°C per 15 minuti. Ora potete farcirle come preferite, noi abbiamo usato ricotta, rucola pomodoro e prosciutto. Non vi resta che piegarle ed ecco pronta la cena super originale e gustosa.

Ricetta dal web