

# Involtini di zucchine speck e scamorza

**Autore :** Carolina Barra

**Data :** 20 Dicembre 2022



## Ingredienti

4 zucchine di grandezza media  
300 grammi di speck  
300 grammi di scamorza

Olio EVO q.b.  
Pane grattugiato q.b.

## Procedimento

Questa è una ricetta adatta come antipasto o ottima anche per un aperitivo.

Cominciamo con il lavare e pulire le zucchine, per poi tagliarle nel senso della lunghezza. Per ogni fetta mettiamo dello speck e la scamorza.

Arrotoliamo e chiudiamo con uno stuzzicadenti.

Spennelliamo i nostri involtini con l'olio e poi li passiamo nel pane grattugiato.

Disponiamo in una pirofila che avremo cosparsa d'olio e facciamo cuocere per 25 minuti circa in forno preriscaldato a 200 gradi.

Abbiniamo un Lacryma Christi del Vesuvio, ovviamente ben freddo.

Buon appetito!