Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

ROTOLINI DI ZUCCHINE, ROBIOLINO E NOCI

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Robiolino

INGREDIENTI

- 1 confezione (120g) Robiolino Parmareggio
- 2 zucchine verdi grandi
- 30g noci
- q.b. pepe
- q.b. olio EVO

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
TEMPO: 20 MINUTI

Lavare e mondare le zucchine, tagliare a fette sottili e grigliare.
Intanto in una ciotola mescolare il Robiolino Parmareggio con le noci tritate a coltello, pepe e olio EVO.
Su un tagliere stendere le fette di zucchina grigliata e coprire ognuna con un po' di impasto di Robiolino, arrotolare su se stesse e posizionare su un piatto da portata.
Guarnire con noci tritate e qualche fogliolina di prezzemolo fresco.