



ANTIPASTI

Girelle con zucchine, prosciutto cotto e provola affumicata

Ingredienti per 8 persone

- 1 confezione di pasta per pizza
- 2-3 zucchine
- 130 g di provola affumicata
- Gouda
- 100 g di prosciutto cotto a fette Origine Coop
- 40 g di Grana Padano Dop Riserva Fior fiore
- farina "00"



Monda le zucchine e affettale con una mandolina nel senso della lunghezza. Grigliale su una piastra di ghisa ben calda su entrambi i lati e tienile da parte.

Su una spianatoia infarinata stendi la pasta per pizza con il mattarello e forma un rettangolo non troppo spesso. Distribuiscivi sopra il prosciutto cotto, le zucchine e la provola tagliata a fette sottili, lasciando libero 1 cm su ogni bordo. Spolverizza con il Grana Padano grattugiato.

Arrotola l'impasto partendo dal lato più corto del rettangolo e stringendolo bene. Con un coltello taglia il rotolo ottenuto a fette spesse 2 cm circa e disponile, distanziandole, su una piastra rivestita con carta da forno. Copri con un panno umido e lascia lievitare fino al raddoppio del volume.

Cuoci in forno a 190°C per circa 20-25 minuti, quindi trasferisci le girelle su una griglia per farle raffreddare prima di servirle.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

