



ROSELLINE DI SFOGLIA CON LE ZUCCHINE

Ingredienti

1 pasta sfoglia Delicata Buitoni
3 zucchine
150 gr. di mozzarella per pizza

Procedimento

Pulite e con un pelapatate riducete a nastri le zucchine.
Tagliate sottilmente la mozzarella.
Srotolate la sfoglia e tagliatela sul lato lungo in 6 strisce uguali.

Sistamate su metà di ogni striscia di sfoglia, per la una lunghezza, le lingue di zuccina e la mozzarella, poi ripiegate su sé stessa l'altra metà della striscia di sfoglia.

Arrotolate il tutto, formando una girella di sfoglia, zucchine e mozzarella.

Sistamate le girelle in una teglia per muffin e fate cuocere in forno a 200° per 20 minuti circa.