

Girelle Praga e zucchine

Le **girelle Praga e zucchine** sono dei gustosissimi salatini di pasta sfoglia, semplici e veloci da preparare, molto adatti per aperitivi o buffet. Si possono preparare con un po' di anticipo e semplicemente riscaldati saranno ottimi.

Le **girelle Praga e zucchine** si possono preparare anche con la pasta sfoglia pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo. Va bene anche quella rotonda, si arrotolerà comunque bene.

INFORMAZIONI

- 8 persone
- **180Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 2 zucchine di forma sottile (circa 100 g cadauna)
- Olio di oliva per ungerla la piastra
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 4 rametti di prezzemolo
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 250 g di Pasta sfoglia
- 120 g di prosciutto cotto Praga
- 100 g di provola affumicata

PREPARAZIONE

- Lavare le zucchine, eliminare le estremità, quindi affettarle molto sottili nel senso della lunghezza. Utilizzare un pelapatate, oppure l'apposita mandolina.
- Scaldare la piastra in ghisa sul fuoco, ungerla con un filo d'olio ed asciugarla bene con carta da cucina.
- Grigliare le zucchine per appena un minuto su entrambi i lati.
- Disporle man mano che sono pronte in una ciotola e condirle con olio, prezzemolo tritato, sale e pepe.
- Stendere la pasta sfoglia nello spessore uniforme di un paio di millimetri circa, fino a formare un quadrato.
- Cospargere la superficie della pasta sfoglia con il prosciutto, le zucchine, cospargere con la provola grattugiata grossolanamente e arrotolare la pasta.
- Affettare il rotolo così ottenuto in fette di un paio di centimetri.
- Foderare una teglia con carta da forno e mettervi le sfogliatine, ben distanziate le une dalle altre. Appiattirle leggermente con una spatola larga.
- Tenere le sfogliatine nel frigorifero fino al momento di cuocerle nel forno a 200°C per 15 minuti circa.

STAGIONE

Maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questi deliziosi stuzzichini si conservano ottimamente in frigorifero per 3-4 giorni circa. Gustarli ben scaldati nel forno. In alternativa possono anche essere congelati, per essere tirati fuori all'occorrenza. Metterli, ancora congelati, nel forno a 200°C per il tempo necessario a farli ben scaldare.

