

Mini spiedini di zucchine

Ingredienti (x4 persone)

- 4 zucchine
- 3 fette di pane casareccio
- 6 filetti di pomodoro sott'olio
- 150g mozzarella di bufala
- olio extra vergine di oliva
- 1 spicchio d'aglio
- sale/pepe



Esecuzione

Pulite le zucchine e tagliatele a fette di circa 4mm per il lungo. Grigliatele a fuoco dolcissimo per farle intenerire senza bruciare. Tostate le fette di pane e strofinatele con l'aglio e l'olio, come per fare una bruschetta, poi tagliatele formando dei quadrati larghi quanto le fettine di zucchini. Avvolgete i quadretti di pane con le fettine di zuccina grigliate e completate con mezzo pomodorino sott'olio e dadini di mozzarella di bufala, infilando il tutto in uno stuzzicadenti. Servite su un letto di insalata, irrorando ancora con un filo d'olio, sale e pepe. Sono ideali come antipasto e per accompagnare l'aperitivo.