

ROULEAUX DE COURGETTE À LA MOZZARELLA

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------|------------|
| - COURGETTE(S) | 1 |
| - MOZZARELLA | 1 x 125g |
| - JAMBON CRU | 6 tranches |
| - POIVRE | |

Recette:

- A l'aide d'un couteau économe, formez des fines tranches de courgette (12 tranches).
- Coupez le jambon dans le sens de la longueur.
- Placez une lanière de jambon sur une tranche de courgette. Ajoutez un morceau de mozzarella. Roulez le tout et faites tenir avec un cure-dent.
- Répétez l'opération avec les 11 autres tranches de courgette.
- Dans un poêle avec couvercle, faites fondre un peu de beurre. Faites rissoler les 2 côtés des roulades. Poivrez puis couvrez et baissez le feu pour que la courgette s'attendrisse.



Remarque:

Servez avec des pâtes et de la sauce rose