

Wraps de Pancetta Grillée et Courgette Râpée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2 grands
- PANCETTA (JAMBON)	10 tranches
- COURGETTE(S)	1
- AIL EN POUDRE	
- FROMAGE FRAIS	3-4 c à soupe
- SEL	un peu
- POIVRE	



Recette:

- Coupez la pancetta en petits dés et faites-les griller à sec. Réservez sur une assiette.
- Râpez la courgette (pas trop finement) et faites-la revenir dans un peu d'huile chaude. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Intégrez la pancetta grillée avec la courgette puis laissez refroidir le tout.
- Faites chauffer 45 secondes le wrap au micro-onde.
- Etalez un peu de fromage frais sur le wrap puis recouvrez du mélange courgette-pancetta.
- Roulez le wrap en rabattant les bords.
- Réservez au frais dans du papier aluminium.
- Au moment de servir, déballez et coupez en tronçons.