

## ROTOLINI DI ZUCCHINE E GAMBERI

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- zucchine
- basilico (10g)
- 30 olive nere
- 1 arancia
- Gamberi Sgusciati That's Amore Findus (300g)

### Come si prepara

Scongelare i gamberi.

Lavare le zucchine e, con il pelapatate, tagliarle a strisce nel senso della lunghezza.

Far cuocere sia le strisce di zuccina che i gamberi per 1 minuto al vapore.

Disporre le strisce di zuccina su un canovaccio pulito e mettere da parte.

Tritare grossolanamente i gamberi, aggiungere le olive tritate fine, il basilico tritato, il succo di mezza arancia, poca buccia di arancia grattugiata, un filo di olio, poco sale, pepe, e eventualmente una puntina di peperoncino in polvere se piace.

Mescolare e lasciar insaporire per qualche minuto.

Riprendere una striscia di zuccina per volta, deporre un cucchiaino del composto ai gamberi a un'estremità della zuccina, avvolgerla sul composto, chiudere con uno stuzzicadenti e disporre il rotolino su un piatto da portata.

Servire fresco.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 30

**Gradimento:** 2

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	66 kcal
-------------------	---------



276 kJ

## Tags

pesce, verdure, creativa, new, ricette light, vegetariane

