

Girelle di zucchine e pancetta

Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolo

1/2 cipolla

2-3 zucchine

2-3 pomodori

100 gr.di formaggio spalmabile

150 gr.di provola

Preparazione

Tagliare le zucchine a listarelle sottili e cuocere in padella con la cipolla e un pò d'olio, lasciare raffreddare.

Stendere la pasta sfoglia, spalmare il formaggio e versare da una parte le zucchine e dall'altra i pomodori a cubetti. Aggiungere la provola a cubetti e arrotolare sul lato lungo.

Tagliare a strisce di 2-3 cm. e mettere sulla carta da forno. Cuocete a 180 gradi per circa 15 minuti.