Numero persone: **6**
Difficoltà: **Bassa**
Tempo di preparazione: **15 minuti**
Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:

- **6** zucchine lunghe di media grandezza
- **500g** stracciatella di bufala
- **1** spicchio aglio
- prezzemolo tritato
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe nero

DESCRIZIONE:

La ricetta che Vi presento per questo mese è davvero molto semplice nella sua realizzazione, non richiede particolari qualità tecniche a differenza di quelle presentate negli ultimi mesi, quindi è proprio adatta a tutti ed inoltre è molto fresca e saporita. L'ingrediente fondamentale è rappresentato dalla "stracciatella", che oltre essere il nome di un gelato, di un tipo di condimento per la pasta, è anche una qualità di formaggio ottenuto dal latte di Bufala. Ideale da consumare nei mesi più miti o caldi, la stracciatella è un formaggio a pasta filata "stacciato" a mano che in Puglia viene utilizzato come farcitura per le Burrate. In altre regioni come la Campania ed il Lazio viene venduta in vaschette pronta al consumo; a vista si presenta sfilacciosa di un colore bianco lucente e dal sapore dolce e burroso.

ESECUZIONE:

Pelare lo spicchio di aglio, tritarlo molto finemente ed aggiungerlo a circa 150g di olio extra vergine. Lavare le zucchine in acqua fredda assicurandosi di togliere tutta la terra presente sulle stesse. Eliminare le due estremità delle zucchine e successivamente tagliarle per il loro senso della lunghezza con uno spessore di circa ½ cm. Condire leggermente le fette ottenute con l'olio all'aglio preparato in precedenza, pochissimo sale e pochissimo pepe. Successivamente, se se ne ha la possibilità, grigliarle con l'ausilio di una griglia per forno/fornelli oppure in sostituzione ad essa si può utilizzare allo stesso modo una tostiera. Nell'eventualità che non si possa usufruire delle suddette attrezzature, rosolare le zucchine molto velocemente in padella da ambo il lati utilizzando meno olio possibile. Una volta cucinate le zucchine lasciarle riposare e temperatura ambiente cospargendole leggermente di prezzemolo tritato; quindi condire la stracciatella con pepe e poco sale. A questo punto non rimane altro che preparare dei veri e propri "rotolini" con le zucchine: stendere le fette di zucchine e adagiare ad una estremità circa 20g di stracciatella condita, quindi avvolgere il vegetale su se stesso. Se consumato subito non servono particolari tecniche di conservazione, altrimenti è meglio riporre l'antipasto in frigorifero e tirarlo fuori 5-10 minuti prima di servirlo. Adagiare al centro del piatto di portata 4/5 rotolini disposti ad "orologio", quindi condire con un filo di olio extra vergine e pepe nero abbondante, che andrà a contrastare con il sapore dolce e burroso della stracciatella.