



Ingredienti:

- 2 zucchine
- 1 grossa carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 70 gr. di formaggio Morlacco
- 10 fette di prosciutto cotto
- 1 rotolo di pastasfoglia rettangolare

Preparazione:

Stufare le verdure tagliate a fiammifero e farle raffreddare.

Stendere la pastasfoglia, coprirla con il prosciutto e metà del formaggio grattugiato grossolanamente.

Mettere le verdure a copertura e ancora uno strato di formaggio, tenerne da parte una manciata.

Arrotolare e tagliare formando delle rose alte circa 4 cm., metterle in una pirofila accostate, mettere il restante formaggio grattugiato e infornare a 200° per circa mezz'ora a forno ventilato.