



# Rollos de Zucchiniñis

CON SOFRITO ÍSSIMA



Preparación  
**45 min**



Horno  
**425° F**



Porción  
**10 a 12  
porciones**

## Ingredientes:

- 4 zucchinis cortados en 16 lascas.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal y pimienta al gusto.
- 1 taza de ricotta.
- 1/2 taza de queso parmesano.
- 1 yema de huevo.
- 2 Sofritos Criollos ÍSSIMA®.





## Proceso:

1. Precalienta el horno a 425° F y engrasa una bandeja para horno.
2. Cubre las lascas de zucchinis con el aceite de oliva, sal y pimienta.
3. Hornea de 15 a 18 minutos hasta que estén suaves.
4. Coloca la salsa en un molde para horno previamente engrasado.

5. Mezcla los quesos y la yema, rellena las lascas de zucchinis formando rollitos, colócalos sobre la salsa.
6. Hornea de 15 a 20 minutos.



# Escribe tu tip secreto

---

---

---

---

---

---

---

PEGA UNA FOTO AQUÍ

