Involtini di zucchine con cuore di capesante

Ingredienti per 4 persone:

400 gr.di zucchine
12 fette di pancetta tesa
12 capesante
Rosmarino
Olio evo
Sale e pepe

Preparazione

Lavate zucchine e tagliatele in fette sottili nel senso della lunghezza, aiutandovi con una mandolina. Aprite le capesante e pulitele bene, tenendo la parte bianca del mollusco e il corallo, lavatele, asciugatele e conditele con sale e pepe. Poggiate le fette di pancetta su un piano da lavoro, adagiate sopra ognuna una fetta di zucchina, mettete sopra di esse, all'inizio delle fette, le capesante e arrotolate ad involtino, fermate con uno stuzzicadenti. Scaldate una padella con 2 cucchiai di olio e dei rametti di rosmarino, unite gli involtini e fateli cuocere a fuoco medio rosolandoli da entrambi i lati. Serviteli ben caldi.