



SPAGHETTI DI ZUCCHINE CON PROSCIUTTO CRUDO VEGANO E UVETTA

Ricetta della scuola di cucina “La nostra cucina” di Milano



Ingredienti

3 zucchine
1 confezione prosciutto crudo vegano
2 cucchiaini di uvetta ammollata
Olio extravergine
Sale e pepe

Procedimento

Tagliare le zucchine con uno spiralizer, in modo da ottenere una sorta di spaghetti di zucchine. Tagliate a striscioline il prosciutto crudo vegano Felsineo. Unire poi i due ingredienti e completare il piatto con uvetta, sale, pepe e olio.