

Ingredienti:

- 125 gr. di farina 00
- 75 gr. di burro
- 40 cl. acqua
- sale

Per il ripieno:

- 3 zucchine
- 400 gr. gamberetti
- prezzemolo
- aglio
- pane grattugiato
- sale

Preparazione:

Impastare la farina con l'acqua e il sale.

Aggiungere un poco alla volta il burro, formare un panetto piatto, avvolgerlo nella pellicola e metterlo in frigo per mezz'ora.

Riprendere l'impasto, con il mattarello formare un rettangolo e piegarlo in 3, riavvolgerlo nella pellicola e metterlo nel congelatore per 10 minuti. Ripetere questa operazione per 3 volte.

Dopo la terza volta rimetterlo in frigo per un'altra mezzora. A questo punto è pronto per essere utilizzato.

In un tegame rosolare uno spicchio d'aglio, mettere le zucchine tagliate a piccoli pezzi, aggiungere i gamberetti, il prezzemolo, il sale e cuocere per 10 minuti. Far raffreddare prima di utilizzare.

Tirare la sfoglia di 2/3 millimetri formando un rettangolo, spolverare il fondo con un pò di pane grattugiato, mettere le zucchine con i gamberetti e arrotolare chiudendo bene i lembi, fare dei tagli nella parte superiore per permettere al vapore di fuoriuscire.

Infornare per circa 30 minuti a 180°, servire caldo.