



## Roulés de Courgette grillée au jambon cru et au parmesan

### Ingrédients

1 boîte de pulpe de tomates à l'ail Cirio 50/60 g de jambon de Parme  
500 g de courgettes 3 cuillères à soupe de parmesan râpé 2 cuillères à  
soupe de chapelure Huile d'olive extra vierge Basilic Sel

### Préparation

1. Lavez et coupez les courgettes en fine tranches.
2. Grillez les courgettes dans un peu d'huile et réservez.
3. Préparez la sauce dans une poêle, en faisant revenir les tomates en dés à l'ail Cirio. Ajoutez une pincée de sucre, quelques grains de sel, et le basilic haché. Couvrez et faites cuire à feu doux pendant 10 minutes.
4. Mélangez le parmesan et la chapelure pour faire la panure.
5. Superposez deux tranches de courgettes et enrroulez-les autour de lamelles de jambon.
6. Recouvrez les roulés de courgette avec la panure en tassant à la main (n'hésitez pas à en rajouter). Fermez les roulés avec un cure-dent.
7. Placez les roulés dans la poêle avec la sauce et laissez-les mijoter 10 minutes environ.
8. Enlevez les cure-dents et servez. Vous pouvez servir aussi bien chaud que tiède.

