

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Zucca fritta all'agrodolce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La zucca fritta all'agrodolce è uno sfizioso contorno adatto soprattutto ai secondi di carne ben saporiti, infatti si creerà con questi un gradevole contrasto.

INGREDIENTI

ZUCCA 600 gr
SPICCHIO DI AGLIO 3
ACETO DI VINO ROSSO 1 bicchiere
ZUCCHERO 1,5 cucchiaini da tavola
CANNELLA 1 cucchiaino da tè
MENTA 2 rametti
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
bicchiere
SALE

PREPARAZIONE

1 Fate scaldare abbondante olio extravergine d'oliva in una padella ampia e aggiungetevi

l'aglio, dovrete lasciare che l'aglio insaporisca l'olio.



2 Nel frattempo tagliate la zucca a fette di circa 1 cm di spessore. Aggiungetele all'olio quando questo inizierà a sfigolare e lasciatele rosolare fino a doratura.





- 3 Spegnete il fuoco e prestando molta attenzione, rimuovete gran parte dell'olio presente in padella.



- 4 Rimettete la padella sul fuoco e aggiungete lo zucchero, la cannella, l'aceto e la menta. Mescolate bene affinché lo zucchero possa sciogliersi completamente.



- 5 Quando lo zucchero si sarà sciolto e l'aceto avrà preso bollore, unite la zucca e lasciatela insaporire. Lasciate cuocere a fuoco alto per una decina di minuti o finché l'aceto non sarà completamente evaporato.



- 6 Trasferite le fette di zucca su di un vassoio e spegnete il fuoco. Versate la salsa che si sarà formata sul fondo della padella sulle fette di zucca, decorate con altre foglioline di menta e servite.



