

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Bastoncini di zucchini al parmigiano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Bastoncini di zucchini al parmigiano, un modo alternativo per preparare ed insaporire le zucchini.

Provatele!

INGREDIENTI

ZUCCHINE 8
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALVIA 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Dopo aver lavato e spuntato le zucchini le tagliamo in bastoncini delle stesse dimensioni.



2 Mettiamo in una padella un po' di olio e rosoliamo l'aglio, quando si colorisce lo eliminiamo.

Aggiungiamo le zucchine e le facciamo cuocere una decina di minuti a fuoco medio con coperchio. Quando sono cotte cospargiamo con parmigiano e lasciamo dorare un po' alzando la fiamma.

Aggiustiamo di sale e pepe.