

ANTIPASTI E SNACK

Carpaccio di zucchine al peperoncino e basilico

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

2 zucchine
basilico fresco
peperoncino secco
grana padano
olio extravergine di oliva
aceto
pepe
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Lavare le zucchine, pelarle parzialmente e affettarle con uno sbuccia patate. Disporre le fette a strati, salare leggermente e lasciar riposare per un'ora, in modo che spurghino acqua. Quindi asciugare bene le zucchine con della carta assorbente.



- 3 Disporle di nuovo a strati, condirle con poco sale, pepe, olio, poche gocce di aceto, pezzettini di peperoncino, foglie di basilico spezzettate e grana a scaglie.



4 Proseguire con gli strati fino a che non finiscono le zucchine.



5 Guarnire a piacere con dei pomodorini secchi e delle fette di avocado.

NOTE