

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carpaccio di zucchine

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RIPOSO**



INGREDIENTI

ZUCCHINE 4-5 preferibilmente piccole -
RUCOLA FRESCA 1 mazzetto
GRANA o parmigiano - 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4-5
cucchiari -
LIMONE 1
SALE

PREPARAZIONE

- 1** Lavate e spuntate le zucchine, con un pelapatate tagliare fettine sottili, mettetele in un colino, cospargetele di sale e fate riposare per 30 minuti facendo perdere l'acqua di vegetazione.



2 Disponetele in un piatto e conditele con olio e limone.



3 Dopo 30 minuti scolatele dal condimento, allineatele su di un piatto da portata e ricopritele con la rucola.



4 Coprite con un secondo strato di zucchine e ricoprite il tutto con scaglie di formaggio.

