

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Foglie di zucchine in padella

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 45 min    COSTO:

molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

FOGLIE DI ZUCCHINE 250 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4-5

cucchiari -

SALE

### PREPARAZIONE



- 2 Pulite le foglie di zucchini togliendo la parte superficiale del gambo dove sono presenti delle spine.



3 Fatele sbollentare per qualche minuto in una pentola con acqua salata.



4 In una padella fate rosolare l'aglio nell'olio.



5 Unite le foglie e salatele.



6 Coprite e fate cuocere per circa 30 minuti.





