

SALSE E SUGHI

Salsa di zucchine a crudo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Zucchine
parmigiano grattugiato
1 cucchiaio di pinoli
olio extravergine di oliva
1 spicchio d'aglio piccolo
latte oppure 1 limone
sale.

PREPARAZIONE



2 Frullare i pinoli con lo spicchio d'aglio, un pizzico di sale e l'olio.





3 Aggiungere le zucchine tagliate a dadini e un po' di latte oppure, al posto del latte, succo di limone.





4 Aggiungere il parmigiano e mescolare senza frullare, regolare di sale.



5 Per accompagnare del roast-beef e patate bollite, oppure con il pesce crudo, verdure sia cotte che crude o per condire della pasta corta.

