

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.

