

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Zucca a stimpirata

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

ZUCCA 1 kg

OLIVE VERDI 20

CAPPERI 2 cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 6

MENTA

ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da  
tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 9  
cucchiaini da tavola

SALE

### PREPARAZIONE



2 Sbucciate la zucca ,salatela e tagliare a a pezzettini piccoli e un po' sottili ma non troppo.



3 Mettete 9 cucchiai di olio in una padella ,fatelo riscaldare e mettete la zucca a friggere,girandola non appena il lato a contatto con l'olio e cotto,dopo che avete finito di friggerla da tutte e due i lati,mettetela in un piatto.



4 Schiacciare leggermente le olive.



- 5 Nello stesso olio dove avete fritto la zucca mettete a rosolare leggermente le olive dopo che si sarà formata una leggera crosticina, toglietele e mettetele in un piatto.



- 6 Sempre nello stesso olio mettete gli spicchi di aglio interi e schiacciati, fateli dorare e poi metteteli di lato.



- 7 Concludete facendo rosolare i capperi nello stesso olio.



8 Rimettete tutti gli ingredienti nella padella aggiungendo la menta e l'aceto.



9 Coprite e dopo 1 minuto spegnete il fuoco e fate raffreddare con il coperchio.

