

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Zucca piccante

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg di zucca
2 spicchi d'aglio
2 rametti di salvia
1 rametto di rosmarino
1 bicchiere di aceto bianco
olio
pane grattato
farina
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1

Private la zucca della scorza, tagliatela a fettine sottili, ì salatele e mettetele in uno scolapasta per un'ora circa. Asciugate la zucca con carta assorbente e infarinatela, quindi friggete le fettine in abbondante olio ben caldo. Mettetele a perdere l'unto in eccesso su carta assorbente da cucina. Dopodichè fate rosolare l'aglio tagliato a fettine in qualche cucchiaino di olio.

Unite le foglie di salvia e gli aghi di rosmarino tritati e un cucchiaino di pane grattato, fatelo rosolare qualche istante, quindi bagnate con l'aceto. Salate, pepate abbondantemente e versate questa salsa sulle fettine ancora calde.