

MARMELLATE E CONSERVE

Zucca sott'olio

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

zucche

aceto

vino.

PREPARAZIONE

1 Mettere a bollire l'aceto col vino.

Una volta raggiunto il bollore, aggiungere la zucca tagliata a cubetti o a bastoncini.

Coprire con un coperchio e cuocere per 2 minuti dalla ripresa del bollore.

Premere la zucca scottata con un peso di circa 1 kg per una notte.

Invasare e conservare fino a 12 mesi.

