

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Zucchine al latte

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

1 kg di zucchine chiare  
250 millilitri di latte  
una manciata di parmigiano grattugiato  
olio di oliva  
sale e timo q.b.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare le zucchine a rondelline spesse mezzo centimetro, rosolarle in poco olio per 5 minuti a fuoco vivo, quindi unire tutto il latte, portarlo a bollore, abbassare la fiamma, aggiungere un pizzico di timo, regolare di sale.

Quando le zucchine cominceranno a disfarsi ed il latte sarà assorbito spegnere, fuori dal fuoco unire il parmigiano, mescolare e servire.