

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Zucchine marinate

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*

---



### INGREDIENTI

- 1 spicchio di aglio
- 1 manciata di menta
- 3 zucchine
- 1 cucchiaino raso di aceto bianco
- 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- abbondante olio di semi.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la zuccina a fette.

In una padella portate a temperatura abbondante olio di semi e friggere le zucchine.



**2** Scolate le zucchine e mettetele sopra carta assorbente per fargli perdere l'unto.



**3** In una ciotola mescolare l'olio di oliva, l'aceto ed il sale.

Tagliare a fettine sottili l'aglio.

Mettete le zucchine nell'olio di oliva poche per volta.



- 4 In un contenitore mettete uno strato di zucchine, poche fette di aglio e qualche foglia di menta.



- 5 Proseguite fino a quando terminerete gli ingredienti.



6 Fate riposare 30 minuti e servite.