

MARMELLATE E CONSERVE

## Zucchine spinose sottolio

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

4 grosse zucchine spinose  
pereroncino  
origano  
aglio  
sale  
aceto ed olio.

### PREPARAZIONE

**1** Sbucciare e tagliare a fiammifero le zucchine.



2 Metterle a macerare con abbondante sale in un recipiente per tutta una notte.

Il giorno successivo, sciacquarle con acqua bollente di rubinetto, strizzarle e rimetterle a macerare nell'aceto bianco per una notte.



3 Scolare e strizzare le zucchine dall'aceto.

Riporle in un contenitore e condirle con origano, peperoncino aglio schiacciato e olio.  
Invasarle facendo attenzione che la superficie sia coperta d'olio.

