

MARMELLATE E CONSERVE

## Zucca marinata in agrodolce

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Zucca marinata in agrodolce, un modo semplice e gustoso per conservare la zucca tutto l'anno e averla a disposizione in qualsiasi momento ci venga voglia di mangiarla.

In più il condimento la rende veramente speciale: aglio, prezzemolo e peperoncino le daranno quello sprint in più che renderà impossibile non finire subito un vasetto!

Grazie a ISARELLA per aver condiviso la ricetta.

Se cercate altre ricette con la zucca ecco altre idee da non perdere assolutamente:

[torta alla zucca](#)

[ravioloni alla zucca](#)

## INGREDIENTI

ZUCCA 500 gr

ACQUA 500 gr

ACETO DI VINO BIANCO 500 ml

SALE 1 cucchiaio da tavola

ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola

## PER CONDIRE

SPICCHIO DI AGLIO

PREZZEMOLO

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE GROSSO qualche chicco -

## PREPARAZIONE

- 1 Portate a bollore una pentola con l'acqua, l'aceto, il sale e lo zucchero.





**2** Nel frattempo tagliate la zucca a fettine sottili e da queste ricavatene dei bastoncini di spessore omogeneo.

Tuffate la zucca nel liquido bollente e scottatela per circa 4 minuti.



- 3 Scolate la zucca e trasferitela su canovacci da cucina puliti affinché s'asciughi dal liquido in eccesso; lasciatela raffreddare.



- 4 Prendete un barattolo sterilizzato e versatevi qualche chicco di sale. Affettate dell'aglio e aggiungete qualche fettina nel barattolo insieme al sale.



- 5 Aggiungete anche un po' di prezzemolo e peperoncino tritati.



**6** Realizzate, ora, uno strato con la zucca e cospargetelo con gli aromi utilizzati fin'ora. Procedete in questo modo fino a riempire completamente il barattolo.

Abbate cura di versare un po' d'olio già dopo aver realizzato i primi strati di zucca.





**7** Schiacciate gli ingredienti nel barattolo con una forchetta affinché l'aria intrappolata tra gli strati di zucca possa fuoriuscire facilmente.

Dopo circa un paio d'ore ricontrollate il barattolo, rabboccatelo con dell'olio se necessario e chiudete con il coperchio.

Consumate la zucca marinata almeno dopo 2 settimane.

