

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Zucchine in agrodolce in padella

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 8 min    COTTURA: 15 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le zucchine in agrodolce sono un contorno saporito e facile da preparare, alla portata di tutti e ideale per ogni occasione. Prova la nostra ricetta con cottura in padella!

### INGREDIENTI PER CUCINARE LE ZUCCHINE IN AGRODOLCE

ZUCCHINE 300 gr  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 30 ml  
ACETO DI VINO BIANCO 30 ml  
ZUCCHERO 20 gr  
FOGLIE DI BASILICO 4  
FOGLIE DI MENTA 4  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SALE  
PEPE NERO

### COME FARE LE ZUCCHINE IN AGRODOLCE

- 1 Per preparare le zucchine in agrodolce in padella lava ed asciuga accuratamente le zucchine, spuntale e dividile a metà nel senso della lunghezza. Taglia ogni metà zucchina a bastoncino spesso almeno un paio di cm.. In una padella versa l'olio extravergine d'oliva con lo spicchio d'aglio diviso a metà e lascialo dorare a fiamma media, quindi unisci le

zucchine.



- 2** Fai cuocere le zucchine a fiamma media finché non saranno dorate da tutti i lati, mescola delicatamente con un cucchiaio di legno o di silicone. In un pentolino versa l'aceto bianco e lo zucchero, infine mettilo sulla fiamma il tempo necessario a far sciogliere lo zucchero, quindi aggiungi le foglie di basilico, di menta ed il pepe nero. Versa l'emulsione agrodolce sulle verdure e mescola delicatamente.



- 3 Alza leggermente la fiamma in modo da facilitare l'evaporazione dell'aceto, lascia cuocere finché non sarà del tutto evaporato, infine regola di sale.



## ZUCCHINE IN AGRODOLCE: UNA RICETTA SEMPLICE E DELIZIOSA,

Le zucchini in agrodolce sono un **contorno** sfizioso e versatile, perfetto per accompagnare una varietà di piatti, dalla carne al pesce. *Questa ricetta combina la dolcezza naturale delle zucchini con l'acidità dell'aceto, creando un equilibrio di sapori che rende questo piatto particolarmente appetitoso.*

Le zucchini in agrodolce sono semplici da preparare e possono essere servite calde o fredde, come contorno, **antipasto** o anche come accompagnamento a formaggi e salumi. Questa ricetta è perfetta per portare in tavola un tocco di freschezza e sapore, ideale per le cene estive ma anche per arricchire i pasti invernali.

*Segui la nostra guida passo dopo passo per preparare zucchine in agrodolce che conquisteranno tutti con il loro gusto unico.*

## COME SI CONSERVANO LE ZUCCHINE IN AGRODOLCE IN PADELLA

Le zucchine in agrodolce si conservano in frigorifero per massimo 3 giorni, coperte con della pellicola per alimenti o in un contenitore ermetico.

## SE TI SONO PIACIUTE LE ZUCCHINE IN AGRODOLCE, PROVA ANCHE

[Zucchine trifolate alla menta](#)

[Zucchine marinate](#)

[Zucchine alla scapece](#)

[Zucchine in padella](#)

[Zucchine fritte in pastella](#)

QUESTE RICETTE