

ANTIPASTI E SNACK

# Carpaccio di zucchine al peperoncino e basilico

di: *Guybrush*

LUOGO: *Europa / Italia*

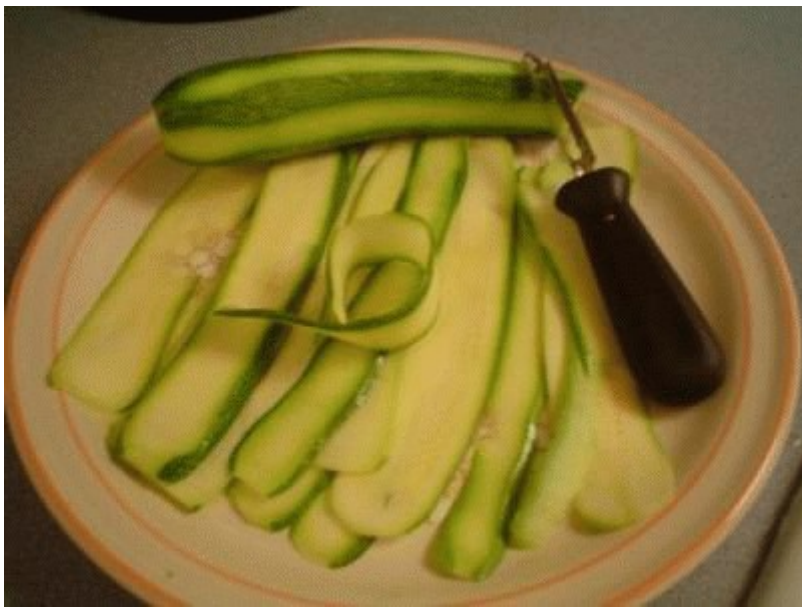
DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

2 zucchine  
basilico fresco  
peperoncino secco  
grana padano  
olio extravergine di oliva  
aceto  
pepe  
sale.

## PREPARAZIONE



- 2** Lavare le zucchine, pelarle parzialmente e affettarle con uno sbuccia patate. Disporre le fette a strati, salare leggermente e lasciar riposare per un'ora, in modo che spurghino acqua. Quindi asciugare bene le zucchine con della carta assorbente.



- 3** Disporle di nuovo a strati, condirle con poco sale, pepe, olio, poche gocce di aceto, pezzettini di peperoncino, foglie di basilico spezzettate e grana a scaglie.



4 Proseguire con gli strati fino a che non finiscono le zucchine.



5 Guarnire a piacere con dei pomodorini secchi e delle fette di avocado.

NOTE