

ANTIPASTI E SNACK

Fagottini di zucchine e caprino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 zucchine di dimensioni medio piccole
specialmente in larghezza
caprino
un paio di pizzichi di timo secco
sale
pepe
limone
olio di oliva extra vergine.

PREPARAZIONE

1 Il giorno prima, lavare ed affettare con il pelapatate le zucchine, per il lungo.

Metterle a marinare con una citronette fatta con limone spremuto, olio extravergine d'oliva e sale.

Il giorno successivo, scolarle e riempirle con un composto fatto con caprino, olio

extravergine d'oliva e sale.

