

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Foglie di zucchine in padella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 45 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FOGLIE DI ZUCCHINE 250 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4-5

cucchiari -

SALE

PREPARAZIONE



- 2 Pulite le foglie di zucchini togliendo la parte superficiale del gambo dove sono presenti delle spine.



3 Fatele sbollentare per qualche minuto in una pentola con acqua salata.



4 In una padella fate rosolare l'aglio nell'olio.



5 Unite le foglie e salatele.



6 Coprite e fate cuocere per circa 30 minuti.



