

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di zucchine

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    COSTO: [molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI:  
[molto facile](#)



## INGREDIENTI

ZUCCHINE 1 kg  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
100 gr  
SALE  
PEPE NERO  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SPICCHIO DI AGLIO 2

Vi basteranno pochissimi ingredienti per preparare questa favolosa **minestra di zucchine**. Questa pietanza molto semplice è davvero deliziosa. Assicuratevi di avere delle ottime zucchine e il di più è fatto!

Se poi avete la fortuna di averne in più, provate a farle alla [scapece](#)

# PREPARAZIONE

**1** In una pentola, fate imbiondire l'aglio schiacciato nell'olio. Aggiungete, quindi, le zucchine tagliate a tocchetti e lasciate insaporire a fuoco vivo per qualche minuto.

Allungate, a questo punto, con 3 bicchieri di acqua bollente.

Aggiustate di sale e pepe ed insaporite con una manciata di prezzemolo tritato.



**2** Lasciate cuocere il tutto a pentola semicoperta a fuoco moderato.

Qualora la minestra s'asciugasse troppo, aggiungete altra acqua bollente affinché il piatto risulti a fine cottura piuttosto brodoso.