

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Zucca marinata

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



## INGREDIENTI

ZUCCA 1 kg  
SPICCHIO DI AGLIO 4  
ROSMARINO 2 rametti  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 4  
ACETO DI VINO BIANCO 1 l  
VINO BIANCO 1 l  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

La **zucca marinata** è un contorno sfizioso e saporito per chi ama le verdure ma non ha tante idee o tempo per prepararle. Questa ricetta richiede un po', ma non troppo, tempo di preparazione ma ne guadagnerete quando avrete i vostri barattoli pronti da tirare fuori ad ogni occasione.

Se amate poi in modo particolare questo ingrediente vi invitiamo a provare anche queste altre ricette con la zucca

zucca al [forno](#)  
[zucca marinata](#)

# PREPARAZIONE

1 Versate l'aceto ed il vino in una pentola e accendete il fuoco.



2 Aggiungete un rametto di rosmarino, gli spicchi d'aglio e del sale.



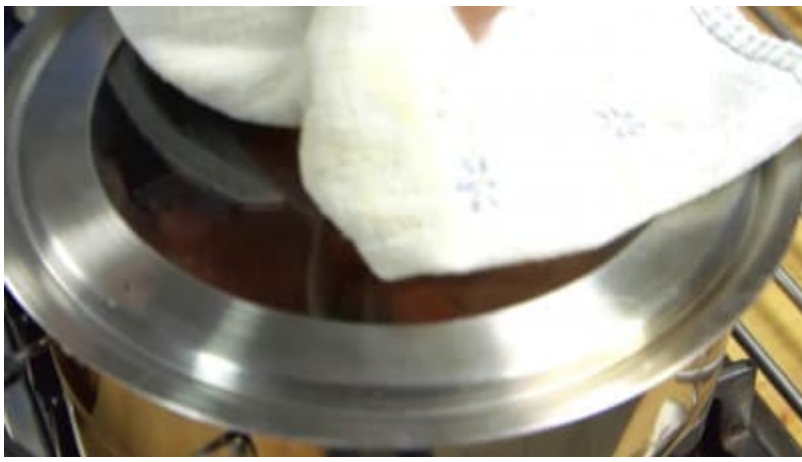
3 Pulite ed affettate la zucca in fette non troppo spesse.



**4** Tuffate le fette di zucca nella soluzione di vino e aceto in ebollizione.

Coprite la pentola e lasciate cuocere per circa 5 minuti.





- 5 Scolate le fette di zucca ed asciugatele bene, più volte, passandole prima in un canovaccio e poi nella carta assorbente.



- 6 Prendete i vasetti e versate poco olio extravergine d'oliva.

Aggiungete i grani di pepe, uno spicchio d'aglio sbucciato e tagliato in due pezzi e qualche ago di rosmarino.

Distribuite un primo strato di zucca nel barattolo.



**7** Aggiungete qualche altro grano di pepe e qualche fettina di aglio.

Continuate a riempire il barattolo con altre fette di zucca e qualche ago di rosmarino.

Riempite con altro olio salando adeguatamente.



**8** Terminate di riempire con altra zucca, unite altre fettine d'aglio e colmate con l'olio.

Aggiungete, infine i peperoncini a piacere.

Chiudete i barattoli e fate marinare la zucca per almeno 3 giorni.





# CONSIGLIO