

MARMELLATE E CONSERVE

Zucchine al prezzemolo

di: *daniela59*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Se amate fare in casa le conserve e vi piace fare una grande scorta di ortaggi per le stagioni che verranno, le zucchine al prezzemolo sono una di quelle ricette che dovete assolutamente fare. Il prezzemolo tagliato in maniera fine fine si amalgama in maniera perfetta al liquido di conservazione. Questo che vi proponiamo è un contorno perfetto sia per secondi piatti di carne che per quelli di pesce ma anche accanto ad un grande e ricco tagliere di formaggi e salumi stanno benissimo. Se avete l'accortezza di sterilizzare bene i vasetti, e questo è un passaggio fondamentale, riuscirete a conservare queste zucchine per molto tempo. Potreste se volete fare cosa gradita, fare molti

barattoli in modo da regalarli ai parenti in occasioni speciali. Il loro gusto è davvero eccellente e il loro profumo è eccezionale. Insomma una conserva questa che fatta una volta la rifarete tante e tante altre volte. Provate a farla seguendo i nostri consigli e magari provate anche a fare qualche variazione nel miscelare gli ingredienti in modo che siano più conformi al vostro gusto personale, ad esempio potete dosare più o meno peperoncino o più o meno aglio o perché no, tagliare le zucchine a rondelle o a fiammifero in modo che abbiano anche un aspetto diverso. Se amate questo tipo di prodotti home made, ve ne consigliamo anche un altro molto sapeorito: ecco come si fa la [zucca marinata](#)!

INGREDIENTI

ZUCCHINE lunghe - 2

ACETO DI VINO BIANCO 500 ml

ACQUA 170 ml

SALE

PREZZEMOLO 1 ciuffo

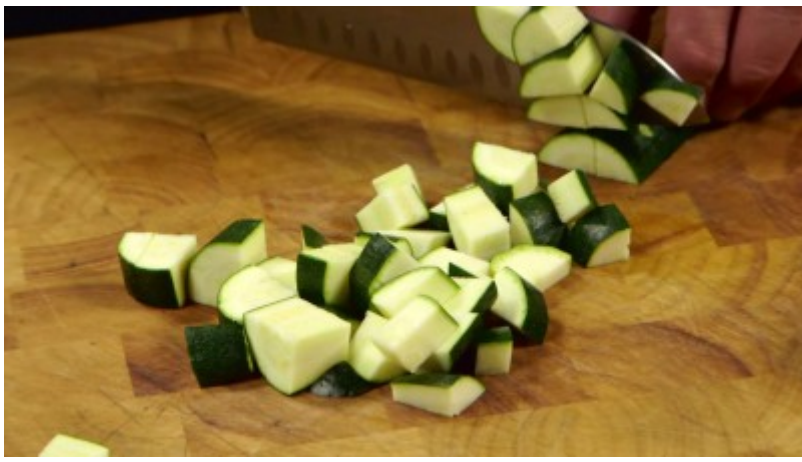
SPICCHIO DI AGLIO 2 spicchi

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare le zucchine al prezzemolo procedete nella seguente maniera: prendete le zucchine lavatele, spuntatele, tagliatele a metà, poi tagliatele nuovamente e ricavate delle listarelle, da ogni listarella ricavate dei dadini.





- 2 Trasferite la dadolata di zucchine all'interno di una casseruola, veersate all'interno della casseruola da prima l'aceto di vino bianco e poi l'acqua.





- 3 Accendete il fuoco, salate leggermente il tutto e lasciatele cuocere, fino al tipo di cottura che preferite.



- 4 Nel frattempo preparate il condimento: raccogliete in una scodella un trito di prezzemolo e aglio.



5 Aromatizzate il condimento con dei pezzettini di peperoncino.



6 Scolate le zucchine su di un canovaccio di cotone e lasciatele raffreddare e asciugare bene.





7 Una volta che le zucchine si saranno asciugate e raffreddate, trasferitele nella scodella, insieme al condimento di prezzemolo aglio e peperoncino preparato in precedenza, aggiungete poco olio extravergine d'oliva, mescolate bene in modo tale da fare insaporire bene il tutto.





8 Quindi prendete dei vasi di vetro sterilizzati e riempiteli con le zucchine condite. Versate all'interno di ogni vaso dell'olio extravergine d'oliva, fino a ricoprire completamente le zucchine.



9 Prima di chiudere i vasi con il tappo, abbiate l'accortezza di assicurarvi che le zucchine siano bene ricoperte dall'olio. Chiudete i vasi e conservate le zucchine al prezzemolo sotto vuoto, consumatele a piacere.



CONSIGLIO