

ANTIPASTI E SNACK

Zucchine all'aglio

LUOGO: [Asia](#) / [Libano](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **zucchine all'aglio**, Mutabbal Koosa, sono un fantastico antipasto della cucina libica. Le zucchine, oltre all'aglio che la fa da padrone, sono insaporite con l'aceto il cipollotto, il pepe di cayenna, il pepe nero e coriandolo. Provate questa ricetta, è l'ideale con piatti di pesce o una bella e buona grigliata mista di carne.

Le zucchine all'aglio sono il contorno perfetto per carne e pesce, semplici da fare ma ricche di gusto vi conquisteranno.

Se amate questi ortaggi ecco per voi altre ricette con le zucchine:

[spaghetti alle zucchine](#)

zucchine ripiene
parmigiana di zucchine

INGREDIENTI

ZUCCHINE tagliate a fette di 0,5 cm - 680 gr

AGLIO (piccolo intero,sbucciato e tagliato)

- 1

CIPOLLOTTI tritati - 2 cucchiai da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiai da tavola

ACETO DI VINO BIANCO 4 cucchiai da
tavola

SALE

PEPE NERO

PEPE DI CAIENNA 1 pizzico

CORIANDOLO fresco e tritato finemente -
2 cucchiai da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Per fare le zucchine all'aglio, scaldate l'olio in padella e saltatevi l'aglio affettato a fuoco medio fino a che diventi dorato. Rimuovete le fette d'aglio con un cucchiaio forato o una schiumarola e mettetele da parte.



- 2** Saltate, nella stessa padella le fette di zucchine a fuoco medio fino a che risultino ben arrostate, girandole una volta sola.



- 3** Rimuovete le zucchine e mettetele da parte su di un foglio di carta da cucina, affinché perdano l'olio in eccesso.

Miscelate l'aceto con gli altri ingredienti: cipollotto, pepe di cayenna, pepe nero, sale e coriandolo.



- 4 Disponete le zucchine sul piatto di portata e cospargetele col composto d'aceto. Decorate, infine, con le fettine d'aglio arrostitite. Fate riposare le zucchine per 4 ore prima di servirle.