

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Zucchine marinate

di: *crikketta*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



### INGREDIENTI

- 1 spicchio di aglio
- 1 manciata di menta
- 3 zucchine
- 1 cucchiaino raso di aceto bianco
- 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- abbondante olio di semi.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare la zuccina a fette.

In una padella portate a temperatura abbondante olio di semi e friggere le zucchine.



**2** Scolate le zucchine e mettetele sopra carta assorbente per fargli perdere l'unto.



**3** In una ciotola mescolare l'olio di oliva, l'aceto ed il sale.

Tagliare a fettine sottili l'aglio.

Mettete le zucchine nell'olio di oliva poche per volta.



- 4 In un contenitore mettete uno strato di zucchini, poche fette di aglio e qualche foglia di menta.



- 5 Proseguite fino a quando terminerete gli ingredienti.



6 Fate riposare 30 minuti e servite.