

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Zucchine marinate

di: *gattino2*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *RIPOSO IN FRIGO 3 ORE*



INGREDIENTI

ZUCCHINE 8
SALE FINO mezzo bicchiere -
ACETO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
CAPPERI
PREZZEMOLO
AGLIO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le zucchine a triangolini di circa 1 cm, metterle in una ciotola, aggiungere il sale. mescolare e lasciare riposare per un'ora.



2 Coprire con aceto e lasciare riposare un'altra ora.



3 Preparare un trito con prezzemolo e aglio e metterlo in un contenitore da frigo, aggiungere capperi e olio, a piacere anche qualche filetto di acciuga. Scolare le zucchini in uno scolapasta, passarle velocemente sotto l'acqua e unirle al composto, mettere in frigo per qualche ora.

