

MARMELLATE E CONSERVE

Zucchine sott'olio

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Molise

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



INGREDIENTI

Zucchine
aceto
olio
sale
aglio
pepe.

PREPARAZIONE

1 Prendere le zucchine piuttosto grandi. Lavarle e con un coltello a punta privarle della polpa, tagliarle a rondelle sottilissime metterle sotto sale per circa due ore spremerle, sbollentarle per 5 minuti nell'aceto, metterli in uno scolapasta con un peso sopra per spremerle nuovamente e lasciare a riposo su una tovaglia per 12 ore.

Mettere le zucchine in una insalatiera aggiungere gli altri ingredienti girare di tanto in tanto per insaporirle e servire.

Se invece si preferisce conservarle a lungo, riempire i barattoli di vetro chiudere

ermeticamente e bollire per 15 minuti.

Provate anche le [zucchine in agrodolce](#), semplici e sfiziose!