



Insalata di zucchini

[Del 07/12/2008 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Insalate &...](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 8 piccole zucchini novelle, 2 cucchiai di succo di limone, 1 cucchiaio di mentuccia tritata, qualche ravanello, 6 cucchiai di olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Lavate e spuntate le zucchini. Mettetele a bagno in una terrina contenente acqua con l'aggiunta di qualche pezzetto di ghiaccio per renderle più croccanti, e ponetele in frigorifero almeno per un paio di ore. Togliete la terrina dal frigorifero, scolate le zucchini, asciugatele e, senza sbucciarle, tagliatele a fette molto sottili. Disponetele in una insalatiera. In una scodella sciogliete qualche pizzico di sale con il succo di limone, un pò di pepe macinato al momento, la mentuccia fresca tritata e l'olio di oliva. Sbattete bene gli ingredienti per ottenere una salsina fluida e condite con questa le fettine di zucchini. Guarnite con ravanelli tagliati a rondelle.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]