



Zucchine marinate

[Del 15/03/2009 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Verdure & funghi](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1 kg di zucchine di media grandezza, 1 grande bicchiere di aceto, 4 spicchi di aglio, 2 foglie di alloro, 1 rametto di salvia, 1 rametto di timo, 1 rametto di rosmarino, 1 manciata di basilico, sale, pepe, 1 bicchiere di olio extravergine di oliva.

Lavate le zucchine, asciugatele e tagliatele a fettine dello spessore di una moneta. Mettete sul fuoco la padella con l'olio e friggete le zucchine, poche per volta. Intanto fate bollire l'aceto con l'alloro, la salvia, il timo ed il rosmarino, legati a mazzetto con filo da cucina affinché non si staccino le foglioline, finché si sarà consumato di un terzo; salate, pepate e tenetelo al caldo. Man mano che le zucchine saranno pronte, adagiatele a strati in una pirofila rettangolare e condite ogni strato con sale, pepe, basilico e fettine di aglio, bagnando con due o tre cucchiaini di aceto. Coprite la pirofila e mettetela al fresco. Consumate le zucchine solamente dopo 5 o 6 ore di marinatura.

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