

Zucchine in Carpione



TEMPI DI PREPARAZIONE 15 minuti

TEMPO DI COTTURA 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / 4 zucchini
- / 2 cipolle medie
- / 1 costa di sedano
- / 1 rametto di salvia
- / 1 rametto di rosmarino
- / g 40 di OLIO DI SOIA VALSOIA (4 cucchiari)
- / 1 bicchiere di aceto di vino
- / 1 peperoncino
- / sale

Procedimento

1. Lavate le zucchini, spuntatele e affettatele nel senso della lunghezza; spennellatele con un filo d'OLIO DI SOIA VALSOIA e cuocetele da entrambi i lati su una piastra o una griglia ben calda. Mettete le zucchini in una terrina e cospargetele con il peperoncino dopo averlo privato dei semi e affettato sottilmente.
2. Sbucciate le cipolle e affettatele finemente; lavate il sedano, privatelo dei filamenti e tritatelo grossolanamente.
3. In un tegame antiaderente fate rosolare le cipolle e il sedano con l'OLIO DI SOIA VALSOIA rimasto, la salvia e il rosmarino. Aggiungete un bicchiere d'acqua e l'aceto di vino e regolate di sale.
4. Portate a ebollizione, quindi spegnete il fuoco e versate il tutto sulle zucchini. Fate riposare per almeno 12 ore prima di servire.