

CONTORNI

Zucchine alla greca

Origine: Grecia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

45 min

Ingredienti per 4 persone

Zucchine piccole	700 g
Olio d'oliva	5 cucchiaini
Cipolla grande	1
Aglione	1 spicchio
Vino bianco secco	15 cl
Passato di pomodoro	2 cucchiaini
Timo	1 rametto
Alloro	1 foglia
Semi di coriandolo	12
Pepe	12 grani
Sale	

PER SERVIRE

Olio d'oliva	2 cucchiaini
Prezzemolo tritato	2 cucchiaini
Succo di limone	2 cucchiaini

Preparazione

- 1 Mondate la cipolla e tritatela. Pelate l'aglio e schiacciatelo. Scaldate l'olio in una padella e rosolatevi la cipolla e l'aglio.
- 2 Aggiungete il passato di pomodoro, 15 cl di acqua, il vino, il timo, l'alloro, il coriandolo e il pepe. Salate. Portate a ebollizione. Coprite e lasciate sobbollire per cinque minuti.
- 3 Mondate le zucchine, lavatele, asciugatele, tagliatele in quattro nel senso della lunghezza e poi dividetele a pezzetti. Aggiungete le zucchine nella padella e lasciate cuocere a fuoco lento per circa trenta minuti.
- 4 Versate le zucchine in un piatto. Lasciate raffreddare e poi fate marinare per due ore in frigorifero. Al momento di servire, togliete il timo e l'alloro.

5

Aggiungete l'olio e il succo di limone. Mescolate e cospargete di prezzemolo.