

ANTIPASTI

Zucchine alle olive

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

45 min

Ingredienti per 4 persone

Zucchine	800 g
Pomodori perini sodi	4
Cipolle	2
Olive nere grandi tipo greche	10
Prezzemolo tritato	2 cucchiari
Basilico tagliuzzato	1 cucchiaio
Aglione	2 spicchi
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Spuntate le zucchine e affettatele. Tagliate a metà i pomodori, privateli dei semi e riduceteli a tocchetti. Sbucciate le cipolle e dividetele in spicchi.
- 2 Schiacciate l'aglio e fatelo rosolare per 2-3 minuti in una larga padella a fuoco dolce con 3 cucchiari d'olio, il basilico e il prezzemolo. Unite poi le cipolle e lasciatele cuocere, coperte, per 5 minuti.
- 3 Aggiungete quindi le zucchine, i pomodori, le olive e pepe a piacere e proseguite la cottura, a fuoco dolce e sempre coperto, per 10 minuti.
- 4 Levate quindi il coperchio, fate cuocere ancora per 3-4 minuti a fuoco vivace, eliminate l'aglio e regolate di sale. Potete servire le zucchine anche tiepide o fredde.