

ANTIPASTI

Carpionata di zucchine

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

■ Ingredienti per 6 persone

Zucchine	1000 g
Aglione	4 spicchi
Salvia	5 foglie
Menta	5 foglie
Olio d'oliva extra-vergine	15 cl
Aceto di vino bianco	10 cl

PER LA FRITTURA

Olio d'oliva extra-vergine
Sale

■ Preparazione

- 1 Lavate le zucchine e tagliatele a listarelle; friggetele in padella con olio d'oliva. Passatele quindi su carta assorbente e salatele leggermente. Disponetele in una terrina.
- 2 Preparate adesso il carpione. Versate l'olio d'oliva in un pentolino, aggiungete un pizzico di sale, le foglie di salvia e di menta e gli spicchi d'aglio schiacciati; portate poi a bollore e lasciate friggere l'aglio brevemente, comunque fino a doratura.
- 3 A questo punto aggiungete l'aceto e fate ancora sobbollire per una manciata di secondi. Gettate il carpione caldissimo sulle zucchine e lasciate riposare.
- 4 Servite il carpione freddo. I profumi di salvia e menta rendono gradito il piatto. Vino consigliato: Langhe Favorita.