

Zucchine all'aceto

Le zucchine all'aceto vengono realizzate lavando, tagliando le zucchine e friggendole nell'olio di semi. Disponeremo le zucchine su un piatto da portata, aggiungeremo, l'origano, l'aglio affettato e completeremo con l'aceto prima di servire.



INGREDIENTI

- 3 Zucchine fresche
 - 1/2 bicchiere Aceto di vino rosso
 - 2 Aglio a spicchi
 - 1 cucchiaino Origano
 - 2 cucchiai Olio extravergine
 - q.b. Olio di semi
 - q.b. Sale
 - 1 ciuffo Basilico
-

PREPARAZIONE



Raschiate delicatamente le zucchine, lavatele e tagliatele a rondelle. Fate scaldare in una padella antiaderente dell'olio di semi e, una volta caldo, frigatevi le zucchine.



Scolate le zucchini quando sono dorate e salatele.



In un piatto da portata disponete uno strato di zucchini fritte, cospargete di aglio affettato finemente, di origano tritato e completate con una spruzzata di aceto.



Fate altri strati uguali fino a ultimare tutte le zucchini. Terminate versando l'aceto rimasto.



Irrorate il piatto con un filo di olio d'oliva, cospargete con foglioline di basilico e portate in tavola.