

RICETTA DEL GIORNO

Zucca alla scapece

INGREDIENTI: 700 g. di zucca gialla, due spicchi d'aglio, olio per friggere, ½ bicchiere d'aceto, menta, pepe, sale.

PREPARAZIONE: Tagliare la zucca in rettangoli di 3x5 cm, alti ½ cm. circa. Metterli per un'ora al sole, spolverizzati di sale, poi friggerli pochi per volta in olio bollente facendoli colorire. Sgocciolarli e accomodarli a strati in un piccola terrina, inframmezzandoli con foglie di menta, pepe, peperoncino e un pizzico di sale. Bollire l'aceto per circa 10 minuti con l'aglio e un bicchiere d'acqua e versarlo bollente sulla zucca, aggiungendo anche tre cucchiaini dell'olio di frittura. Coprite il recipiente e far marinare gli ingredienti per circa 12 ore. Servire freddo.