



Zucchine in carpione piccanti - [Visualizza sul sito](#)
di rosita65

contorni - cipolle - sedano

la ricetta l'ho presa dal sito ricette semplici

1 kg. di zucchine

2 cipolle

una costa di sedano

un peperoncino piccante

salvia

olio extravergine d'oliva

un bicchiere di aceto

mezzo bicchiere di vino bianco

Preparazione:

Lavare e spuntare le zucchine, affettarle per il lungo e metterle a grigliare sulla piastra ben calda, salarle e disporle in un contenitore che vada poi in frigorifero ben coperto. Lavare il peperoncino, inciderlo per il lungo ed eliminare i semini. Tagliarlo a pezzetti e cospargerli sulle zucchine.

A parte rosolare cipolle e sedano affettati sottilmente. Unire qualche foglia di salvia, poi aggiungere mezzo bicchiere d'acqua, l'aceto ed il vino. Salare. Far bollire e ridurre per qualche minuto poi versare sulle zucchine.

Le zucchine così condite andranno lasciate riposare almeno un giorno al fresco per essere gustate al meglio.