

FAGIOLINI E ZUCCHINE CON SALSA ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fagiolini,
- 3 zucchine,
- 1 spicchio di aglio,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- 1 cucchiaino di senape,
- 2 foglie di rughetta,
- 4 foglie di crescione,
- 3 fili di erba cipollina,
- alcune foglie di dragoncello,
- alcune foglie di cerfoglio
- sale,
- pepe.

Mondate i fagiolini spuntandoli e asportando l'eventuale filo, poi fateli cuocere in acqua salata bollente per 15 minuti. Scolateli e conservateli.

Eliminate le due estremità alle zucchine, risciacquatele e lasciatele cuocere al vapore, utilizzando l'apposito cestello su una pentola con acqua in ebollizione, fino a quando risulteranno tenere.

Sbattete in una scodella l'aceto con sale e pepe macinato al momento, unite la senape e stemperate il tutto con l'olio extra-vergine di oliva.

Incorporatevi le varie erbe aromatiche che avrete mondato e tritato insieme allo spicchio d'aglio e rimescolate bene.

Spezzettate i fagiolini in un piatto di servizio semifondo, aggiungete le zucchine ridotte a corti bastoncini e versate sulle verdure la salsa preparata in precedenza.

Rimescolate accuratamente i vari ingredienti prima di presentare in tavola.