
ZUCCA FRITTA ALLA CACCIATORA

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di zucca gialla
- 1/2 bicchiere olio d'oliva
- 2 spicchi aglio
- rosmarino
- sale
- pepe

Sbucciate la zucca con un coltello affilato, eliminate i semi e tagliatela a fettine sottili.

In una padella mettete l'olio, i due spicchi di aglio mondati, e fate cuocere a fuoco moderato.

Quando l'aglio incomincia a soffriggere toglietelo e mettetevi le fettine di zucca non infarinate.

Condite con sale, pepe e un pizzico generoso di rosmarino.

Mescolate accuratamente di tanto in tanto badando a non rompere la zucca.

e fate friggere per quindici minuti.

Scolate, asciugate su carta assorbente e servite caldissimo.