

ZUCCA IN AGRODOLCE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di zucca gialla
- 2 spicchi aglio
- alcune foglie menta
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaino zucchero
- sale
- pepe
- 1 bicchiere aceto di vino

Tagliate la zucca gialla a fette abbastanza regolari e friggetele in olio bollente, aggiungendo sale e pepe.

Riponetele in un piatto ed eliminate parte dell'olio dalla padella.

Rimettete la padella sul fuoco ed aggiungete l'aceto e lo zucchero.

mescolate con un cucchiaio di legno e tenete sul fuoco molto basso fino a quando lo zucchero non sarà completamente sciolto.

Spegnete e versate il tutto sulle fettine di zucca.

A questo punto aggiungete l'aglio schiacciato e la menta.

Fate raffreddare e servite in tavola.