

ZUCCHINE A SCAPECE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di zucchine
- 1 spicchio aglio
- 2 rametti menta fresca
- aceto di vino
- olio d'oliva
- sale

Mondate le zucchine, lavatele, asciugatele e affettatele allo spessore di qualche millimetro.

Sistematele su un asse di legno coperta da uno strofinaccio da cucina pulito e mettetele al sole ad asciugare per qualche ora girandole.

Friggetele poi in abbondante olio caldo ponendole, man mano che sono pronte, su un foglio di carta assorbente da cucina.

Quando sono fredde sistematele a strati in una larga terrina condendo ogni strato con sale, aglio tritato e le foglie di menta.

Coprite con aceto e lasciate riposare almeno un paio d'ore prima di servire.