

ZUCCHINE ALLA GRECA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di zucchine piccole
- 5 cucchiaini olio d'oliva
- 1 cipolla grande
- 1 spicchio aglio
- 15 cl vino bianco secco
- 2 cucchiaini passato di pomodoro
- 1 rametto timo
- 1 foglia alloro
- 12 semi di coriandolo
- 12 grani pepe
- sale

Per servire:

- 2 cucchiaini olio d'oliva
- 2 cucchiaini prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini succo di limone

Mondate la cipolla e tritatela.

Pelate l'aglio e schiacciatelo.

Scaldate l'olio in una padella e rosolatevi la cipolla e l'aglio.

Aggiungete il passato di pomodoro, 15 cl di acqua, il vino, il timo, l'alloro, il coriandolo e il pepe.

Salate.

Portate a ebollizione.

Coprite e lasciate sobbollire per cinque minuti.

Mondate le zucchine, lavatele, asciugatele, tagliatele in quattro nel senso della lunghezza e poi dividetele a pezzetti.

Aggiungete le zucchine nella padella e lasciate cuocere a fuoco lento per circa trenta minuti.

Versate le zucchine in un piatto.

Lasciate raffreddare e poi fate marinare per due ore in frigorifero.

Al momento di servire, togliete il timo e l'alloro.

Aggiungete l'olio e il succo di limone.

Mescolate e cospargete di prezzemolo.