

## ZUCCHINE ALLA MIMMO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di zucchine grandi
- 6 cucchiaini olio d'oliva
- 50 g di semi di finocchio
- sale
- pepe (facoltativo)

Si affettano le zucchine a rondelle sottili e si fanno cuocere preferibilmente adagiandole sulla graticola sopra la brace; si condiscono con olio d'oliva, semi di finocchio e sale (e pepe, se vi piace).  
Per la cottura ci vogliono un quarto d'ora-venti minuti.