

ZUCCHINE ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 7 zucchine
- 1 cipollotto
- 1 spicchio aglio
- 5 cucchiaini olio d'oliva
- 2 cucchiaini aceto di vino
- pepe
- 1 mazzetto prezzemolo
- erba cipollina
- 1 pizzico origano

Tagliare a fette sottili le zucchine, mescolarle all'aglio tagliato a pezzettini e al cipollotto tagliato a rondelle. Condire con vinaigrette (5 cucchiaini di olio, 2 di aceto, sale e pepe battuti insieme). Spolverizzare con prezzemolo e erba cipollina tritati e un pizzico di origano.