

ZUCCHINE ALLE NOCI

Ingredienti per 8 persone:

- 1500 g di zucchine
- 100 g di noci sgusciate
- 1 scalogno
- 50 g di olio d'oliva extra-vergine
- 5 cl vino bianco secco
- 2 cucchiaini prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Spuntate le zucchine e tagliatele a bastoncini.

Tritate grossolanamente le noci e finemente lo scalogno.

Scaldate l'olio e soffriggetevi lo scalogno, poi unite le zucchine e mescolate facendole insaporire qualche minuto.

Spruzzate con il vino e fatelo evaporare, poi salate, pepate e proseguite la cottura per 20 minuti.

Aggiungete le noci e abbondante prezzemolo tritato e completate la cottura.