

# ZUCCHINE AROMATICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di zucchine
- 5 cucchiaini olio d'oliva
- 1 spicchio aglio
- sale
- basilico
- prezzemolo
- timo
- maggiorana

Tagliare le zucchine a fettine sottili.

Disporle in una larga padella con l'olio e l'aglio intero.

Far insaporire, salare, quindi bagnare con 1/2 bicchiere di acqua bollente e cuocere per circa 20', mescolando spesso.

5 minuti prima di spegnere eliminare l'aglio e distribuire sulle zucchine un trito abbondante di basilico, prezzemolo, timo e maggiorana.

Servire calde oppure tiepide.