

# ZUCCHINE NAPOLETANE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 zucchine medie
- 1 cipolla
- 2 pomodori maturi
- 1 spicchio aglio
- basilico
- 1/2 bicchiere olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavare, spuntare e tagliare a dadini le zucchine.

Tritare aglio e cipolla e soffriggerli in 1/2 bicchiere di olio.

Unire i pomodori spellati e tagliati a pezzi e cuocere per 5 minuti a fuoco vivo.

Aggiungere le zucchine, salare, pepare e cuocere con il coperchio per 30-40'.

Se necessario aggiungere poca acqua calda.

Prima di servire unire il basilico spezzettato.