

ZUCCHINE SOTT'OLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di zucchine
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino bianco
- pepe in grani
- alcune bacche ginepro
- alcune foglie alloro
- basilico
- sale
- pepe

Spuntate le melanzane, lavatele con cura, tagliatele a fette con uno spessore di circa 5 mm, salatele, pepatele e disponetele su un piano inclinato per circa 2 ore, il tempo necessario per eliminare l'acqua in eccesso.

Successivamente, asciugatele con cura e friggetele in olio caldo in modo che risultino dorate.

Lasciatele scolare per un po', disponendole su fogli di carta assorbente da cucina e nel frattempo portate ad ebollizione olio e aceto in parti uguali, sufficienti per le vostre zucchine.

Unite qualche grano di pepe, alcune bacche di ginepro e qualche foglia di alloro.

Raggiunta l'ebollizione, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare il tutto.

Sistemate con cura le zucchine nei vasetti di vetro aggiungendo di tanto in tanto delle foglioline di basilico e continuate a coprirle con il composto di olio e aceto aromatizzati.

Chiudete ermeticamente i vasetti e conservateli in frigorifero per circa 8 giorni, prima di servire.

Accorgimento: tirateli fuori dal frigorifero almeno 15 minuti prima di servire.