

## 376. ZUCCHINI COL REGAMO

Il regamo (*Origanum vulgare*) è il seme odoroso di una pianticella selvatica della famiglia delle labiate. Prendete zucchini lunghi, non a piccola quantità perché scemano molto, e tagliateli a fette rotonde della grossezza di uno scudo. Mettete al fuoco una sauté o una teglia di rame con olio a buona misura e quando comincia a bollire gettateci gli zucchini così naturali e, a fuoco ardente, rimuoveteli spesso. Conditeli a mezza cottura con sale e pepe e quando accennano a rosolare spargeteci sopra un buon pizzico di regamo e levateli subito colla mestola forata. Potranno servirsi soli o per contorno e piaceranno.

Il regamo si presta a rendere odorose anche altre vivande, come i funghi in umido, le uova nel tegame. le acciughe, ecc.