

Zucchine marinate in aceto di mele



Ingredienti

- 800g zucchine
- 80g aceto di mele
- qb sale
- 1/2 cucchiaino pepe bianco macinato CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino prezzemolo in foglie CANNAMELA
- 20g olio extravergine di oliva
- qb olio per friggere
- Ingredienti per servire:
- 80g fettine di baguette
- 30g robiola



Porzioni
4 persone



Portata
Contorno



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
Fritto



Kcal per
persona
147.5*



Preparazione

- 1 Tagliare le zucchine a rondelle alte circa 1 cm.
- 2 Friggerle in olio fino a dorarle.
- 3 Scolare, aromatizzare con il pepe bianco macinato CANNAMELA e salare.
- 4 Disporre le rondelle in una terrina a bordi alti e ricoprire con l'aceto di mele e un pizzico di prezzemolo in foglie CANNAMELA.
- 5 Dopo 15 min di infusione scolare e condire le zucchine con l'olio.
- 6 Spalmare le fettine di pane tostate con la robiola e dividerle a metà.
- 7 Cospargere con il pepe bianco macinato CANNAMELA.
- 8 Disporre nei piatti 4 pezzetti di pane e sovrapporre le zucchine al pepe.