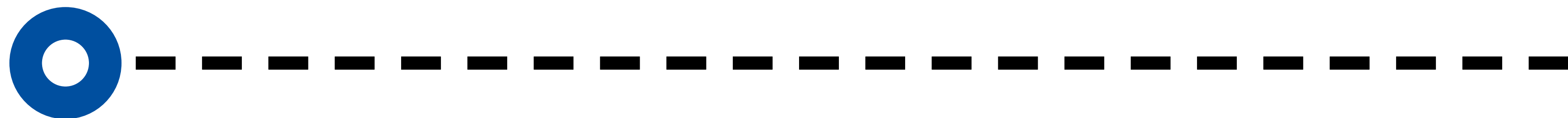


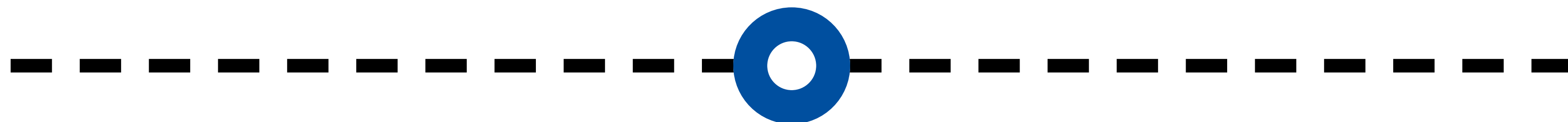
Przepis autorstwa
Alessi Di Donato

Concia di zucchine



Składniki

1 kg młodych cukinii
2 ząbki czosnku
1/2 szklanki białego octu winnego
1 pęczek świeżej bazylii
1 pęczek świeżej mięty
olej arachidowy do smażenia



Przygotowanie

Wybrać młode cukinie. Umyć, osuszyć w całości i pokroić wzdłuż na grubość 2–3 mm: pozostawić na ściereczce do suszenia na co najmniej 12 godzin.

W tym czasie zamarynować miętę, bazylię i kilka ząbków czosnku w pół szklanki octu. Następnego dnia smażyć cukinie w dużej ilości wrzącej oleju, odcedzić i ułożyć w misce na przemian warstwami, poziomo i pionowo, dodając odrobinę soli, co drugą warstwę. Na koniec polać je octem z czosnkiem, miętą i bazylią. Następnego dnia odwrócić wszystko do góry nogami i włożyć z powrotem do miski. Poczekać jeszcze jeden dzień przed zjedzeniem.

