

Zucchine Sbrindolate

Scritto da chiara chiaramonte
Mercoledì 19 Ottobre 2011 00:31 -



Ingredienti

2 zucchine genovesi
1 carota
1 cipolla
vino
sale
olio d'oliva

Preparazione

Affettiamo finemente la cipolla e mettiamola a rosolare nell'olio d'oliva caldo in padella. Aggiungiamo poi la carota pelata e tagliata a dadini piccoli circa 3/4 mm, facciamo lo stesso con la zuccina aggiungendo del sale. Spadelliamo fino all'assorbimento dell'olio e aggiungiamo un bicchiere di vino. Spadelliamo. Quando anche il vino sarà assorbito aggiungiamo 1 bicchiere d'acqua, e spadelliamo. Aggiungiamo l'acqua ogni volta che si sarà asciugata più volte, fino ad un totale di circa 25-30 minuti.

Zucchine Sbrindolate

Scritto da chiara chiaramonte

Mercoledì 19 Ottobre 2011 00:31 -

Spegnamo il fuoco e serviamo come contorno o anche come secondo accompagnate da crostini di pane.