

Zucca grigliata all'aceto

INGREDIENTI:

400 gr circa di zucca pulita,
100 ml di vino bianco,
100 ml di aceto bianco,
2 foglie di alloro,
1 pizzico di peperoncino,
5-6 grani di pepe nero,
1 spicchio d'aglio,
sale qb,
2 cucchiaini di olio evo.

Tagliare la zucca a fette dello spessore di 3-4 mm e origliarle fino a che non inizieranno ad abbrustolire leggermente.

In un pentolino far bollire aceto, vino, grani di pepe, foglie di alloro spezzettate, un po' di peperoncino e sale.

Disporre la zucca a strati in una pirofila o contenitore con coperchio bagnando con l'aceto caldo e qualche fettina di aglio, procedere fino a ultimare tutti gli ingredienti. Aggiungere l'olio e lasciar raffreddare, coprire e riporre in frigo per 12h prima di consumare.

Sono un ottimo antipasto o adatte per accompagnare un lesso.