

# Zucchine alla scapece

## INGREDIENTI:

3 zucchine scure,  
2 spicchi d'aglio,  
50-60 ml di aceto (la ricetta prevede il rosso ma a me non piace),  
olio d'oliva per friggere,  
qualche foglia di menta,  
sale qb,  
peperoncino se piace.

Tagliare le zucchine a rondelle dello spessore di 1/2 cm.

Metterle ad asciugare al sole per un'oretta oppure salarle e lasciarle in uno scolapasta a perdere l'acqua.

Friggerle in olio bollente dove avremo messo 1 spicchio d'aglio per aromatizzare e scolarle un carta per far perdere tutto l'olio in eccesso.

Appena fredde iniziare a fare degli strati in una pirofilina: zucchine, qualche fetta sottile di aglio, foglie di menta spezzettate peperoncino se piace e bagnare con aceto (c'è chi lo scalda prima di metterlo sulle zucchine).

Una volta pronte vanno lasciate insaporire meglio prepararle il giorno prima.