

Zucchine marinate al Mandarino



Ingredienti: per 4 persone

- gr 600 zucchine,
- n° 2 spicchi di aglio,
- cc 100 succo di mandarino,
- cc 80 aceto bianco di vino,
- prezzemolo tritato q.b.
- basilico tritato q.b.
- peperoncino q.b.
- gr 50 zucchero
- sale q.b.
- olio per friggere



Procedimento:

Lavate le zucchine, asciugatele, spuntatele all'estremità, poi tagliatele a fettine. friggere con abbondante olio caldo le zucchine con cura da una parte e dall'altra finché non risulteranno dorate. Scolatele, e passatele su carta assorbente, dopodiché adagiatele in una terrina di coccio. Salate leggermente, insaporite con un pizzico di peperoncino e cospargete con il trito di prezzemolo e basilico, l'aglio tritato finissimo. In un pentolino fate scaldare il succo di mandarino con aceto e lo zucchero. Quando lo zucchero sarà sciolto, versate il liquido sulle zucchine. Mescolate con cura, coprite il recipiente e ponetelo in fresco per qualche ora prima di servire.