

Zucchine alla scapece

Ingredienti:

6 zucchini,
2 o 3 cucchiai d'olio,
una tazzina d'aceto,
una bella manciata di foglie di menta,
sale,
aglio.

· [Annunci Google](#) [Foto Ricette](#) [Ricette Torte](#) [Ricette Bymbi](#) [Cerca Ricette](#)

Preparazione:

Scegliere delle belle zucchini lunghe, lavarle e tagliarle a fettine di circa 1/2 cm. di spessore, avendo cura di inferire il taglio in modo diagonale rispetto all'asse longitudinale delle zucchini. Dopo averle poste in un recipiente e cosparse con un cucchiaio di sale, coprirle e lasciarle due ore a riposo (oppure, avendone la possibilità, distenderle su un tagliere di legno e metterle ad asciugare al sole per almeno un'ora).

In una padella fate scaldare l'olio con l'aglio (quest'ultimo levatelo appena avra' preso colore), poi friggete le zucchini. Conditele con altro sale e fatele rosolare lentamente.

Quando saranno cotte scolatele, fatele asciugare bene su un foglio di carta assorbente e disponete le fettine una accanto all'altra e in più strati in un ampio piatto ovale innaffiando gli strati con l'aceto e cospargendo i vari strati di foglie di menta spezzettata grossolanamente a mano.

Lasciar riposare per lo meno un'ora prima di servirle.

Note: La scapece è una salsa d'aceto, piccante da marinatura; etimologicamente il termine scapece viene dallo spagnolo: escabeche (salsa d'aceto).

Fonte: **Raffaele Bracale**

[Suggerisci a un amico...](#) - [Condividi su Facebook](#)