

## ZUCCHINE TRIFOLATE



### INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- 2 zucchini
- olio extravergine d'oliva q.b.
- 2 pizzichi di sale aromatico
- Prezzemolo tritato q.b.
- Trito di cipolla q.b.
- Parmigiano grattugiato q.b.

### PREPARAZIONE:

Pulire e tagliare a rondelle le zucchini.

Mettere in padella un giro d'olio e la cipolla e lasciare dorare, aggiungere le zucchini e rosolare.

Salare e lasciare cuocere a fuoco moderato finchè le zucchini risultino morbide.

Un attimo prima che la cottura termini aggiungere il prezzemolo e il parmigiano.

Impiattare ben calde.