

ZUCCHINE TRIFOLATE



INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- 2 zucchine
- 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 zucchine.

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

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

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

Impiattare ben calde.