

Ricetta

Zucchine in agrodolce



Zucchine in agrodolce

Occorrente:

- 2 zucchine
- 2 cipolle
- 1 peperoncino
- 500 ml di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaio di grani di senape
- 2 cucchiaini di curry
- 2 foglie di alloro

Preparazione

Lavare le zucchine, le cipolle e il peperoncino e tagliarli a pezzettini. Versare poi tutti gli ingredienti insieme in una padella e cuocerli a fuoco lento per 5 minuti.

Lasciar raffreddare il composto e farlo riposare coperto per 12 ore a temperatura ambiente.

Trascorso questo tempo, cuocere di nuovo il tutto per altri 2 minuti. Togliere le zucchine e gli altri ingredienti solidi e trasferirli in un vasetto.

Riportare il liquido a ebollizione e versarlo caldo sopra le verdure, quindi chiudere subito il vasetto.



Il nostro obiettivo

Insieme tuteliamo l'ambiente e forgiamo un futuro degno di essere vissuto per le prossime generazioni.

WWF Svizzera

Hohlstrasse 110
Casella postale
8010 Zurigo

Tel.: +41 (0) 44 297 21 21
Fax: +41 (0) 44 297 21 00
wwf.ch/contatto
www.wwf.ch
Donazioni: CP 80-470-3