

# in padella

3 zucchine  
1 cucchiaino di burro  
1 spicchio d'aglio  
1 mazzetto di prezzemolo  
1 cucchiaino raso di sale



# FACILEeBUONO

facileebueno.com



Le zucchine tonde trifolate in padella sono un contorno sfizioso e veloce o un condimento per la pasta, molto semplici da preparare. Questa ricetta mette in risalto il sapore delle zucchine, che sono disponibili tutto l'anno ma sono particolarmente fresche e gustose da maggio a ottobre.

Per preparare questo piatto, iniziate lavando le zucchine sotto l'acqua corrente e tagliatele a fette sottili.

In una padella antiaderente, fate sciogliere il burro a fuoco medio.

Aggiungete le zucchine nella padella e cuocetele a fiamma vivace per circa 10 minuti, mescolando delicatamente.

Aggiustate di sale e aggiungete l'aglio e il prezzemolo tritati.

Continuate la cottura per un paio di minuti, mescolando occasionalmente.

*Se non le consumate immediatamente, potete  
conservarle in frigorifero (una volta raffreddate) per  
3 o 4 giorni. Buon appetito!*