



CUCINA CON NOI!

Zucchine ai sapori Calabresi

INGREDIENTI

500 g Zucchine a cubetti Orogel

1 Spicchio d'aglio Orogel

4 pomodorini

1/2 cipolla rossa

3 cucchiari di olio extravergine d'oliva

1 mazzetto di basilico

pepe nero

sale





20



4



Molto facile



Contorni

Preparazione

1

Far rosolare in una padella con l'olio, l'aglio schiacciato e la cipolla tagliata per il lungo a fettine sottili; dopo qualche minuto aggiungere i pomodorini spaccati in quattro e puliti dai semi, e il basilico spezzettato; cuocere per 2 minuti, quindi unire le zucchine a cubetti ancora surgelate e continuare la cottura con coperchio a fuoco moderato per 10 minuti, mescolando un paio di volte.

2

Pepare e regolare di sale prima di servire. Si può servire sia come contorno che antipasto.

