CARPIONATA DI ZUCCHINE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 Kg di zucchine,
- 4 spicchi d'aglio,
- 5 foglie di salvia,
- 5 foglie di menta,
- 1,5 dl di olio extra vergine d'oliva,
- 1 dl di aceto bianco,
- olio d'oliva per la frittura,
- sale.

Lavate le zucchine e tagliatele a listarelle; friggetele in padella con olio d'oliva.
Dopo averle asciugate, salatele leggermente.
Disponetele in una terrina.
Preparate adesso il carpione.
Versate l'olio d'oliva in un pentolino, aggiungete un pizzico di sale, le foglie di salvia e di menta e gli spicchi d'aglio schiacciati; portate poi a bollore e lasciate friggere l'aglio brevemente, comunque fino a doratura.
A questo punto aggiungete l'aceto e fate ancora sobbollire per una manciata di secondi.
Gettate il carpione caldissimo sulle zucchine e lasciate riposare.
Servite il carpione freddo.
I profumi di salvia e menta rendono gradito il piatto.