ZUCCHINE IN VASO

Ingredienti per 4:

- 600 g di zucchine,
- 30 g di olive,
- 1/2 cipolla rossa,
- 1 l di aceto,
- olio,
- pepe,
- sale.

Mondate le zucchine, tagliatele, affettatele, salatele e lasciatele riposare.
Dopo circa un'ora, quando avranno perso parte della loro acqua, sciacquatele e asciugatele schiacciandole leggermente con un panno da cucina.
Portate a ebollizione l'aceto e sbollentate le zucchine per tre / quattro minuti, quindi sgocciolatele e lasciatele raffreddare.
Tamponatele con la carta assorbente da cucina e disponetele in un vaso con olive, rondelle di cipolla e grani di pepe.
Copritele con l'olio, non chiudete il barattolo e nei giorni successivi aggiungete altro olio d'oliva, a mano a mano che quello precedentemente versato viene assorbito.
Tappate e servite dopo dieci giorni.