

# ZUCCHINE ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di zucchine,
- 4 pomodori perini sodi,
- 2 cipolle,
- 10 olive nere grandi tipo greche,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 1 cucchiaio di basilico tagliuzzato,
- 2 spicchi di aglio,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Spuntate le zucchine e affettatele.

Tagliate a metà i pomodori, privateli dei semi e riduceteli a tocchetti.

Sbucciate le cipolle e dividetele in spicchi.

Schiacciate l'aglio e fatelo rosolare per 2-3 minuti in una larga padella a fuoco dolce con 3 cucchiaini d'olio, il basilico e il prezzemolo.

Unite poi le cipolle e lasciatele cuocere, coperte, per 5 minuti.

Aggiungete quindi le zucchine, i pomodori, le olive e pepe a piacere e proseguite la cottura, a fuoco dolce e sempre coperto, per 10 minuti.

Levate quindi il coperchio, fate cuocere ancora per 3-4 minuti a fuoco vivace, eliminate l'aglio e regolate di sale.

Potete servire le zucchine anche tiepide o fredde.