

INSALATA DI ZUCCHINE 4

Ingredienti per 4 persone:

- 8 zucchine tenere
- 8 foglie menta
- 60 g di olive nere snocciolate
- 1 limone
- poco origano
- 1 filo olio d'oliva
- 1 presa sale

Lavare le zucchine, spuntarle e affettarle con l'affettatartufi lasciandole cadere in una terrina. Condirle con una presa di sale, il succo di limone e la menta spezzettata. Farle riposare per 30 minuti, poi condirle con un filo d'olio, le olive tagliate a rondelle e poco origano. Mescolare e servire subito.