ZUCCA FRITTA ALLA SICILIANA

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di zucca gialla
- zucchero
- aceto di vino
- olio per friggere
- menta tritata
- 1 spicchio aglio (facoltativo)
- sale

Sbucciate la zucca servendovi di un coltello affilato, eliminate i semi e tagliatela a fettine regolari e sottili. In una casseruola scaldate l'olio e friggete, senza infarinare, le fettine di zucca. Quando saranno cotte scolatele e posatele su un foglio di carta assorbente per eliminare l'unto. Rimettete la padella sul fuoco e spruzzate la zucca con un po' di aceto. Aggiungete un pizzico di sale e di zucchero e qualche foglia di menta tritata. Lasciate insaporire. Se lo gradite potete anche aggiungere un piccolo trito di aglio.