

ZUCCHINE ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 zucchine
- 3 spicchi aglio
- prezzemolo
- basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate e asciugate le zucchine.

Spuntate le estremità.

Tagliatele a fette non troppo sottili nel senso della lunghezza, adagiatele sulla griglia calda e arrostitele a fuoco vivace da entrambi i lati.

Disponetele a strati in un piatto da portata piuttosto profondo.

Condite ogni strato con fettine sottilissime d'aglio, prezzemolo tritato, basilico, sale, pepe e olio.

Lasciatele insaporire al fresco per circa un'ora prima di servirle.