ANTIPASTO DI VERDURE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di zucchine
- 1 cipolla piccola finemente tritata
- 2 rametti di timo
- 2 cucchiaini di farina
- 1 rametto di dragoncello
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 3 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 1 uovo sodo tritato
- 1/2 cucchiaino di senape di digione
- 1 pizzico di peperoncino in polvere
- abbondante olio per friggere
- pepe
- sale

Pulite, lavate e asciugate bene le zucchine.

Tagliatele a bastoncini sottili, quindi passatele nella farina.

Fate scaldare abbondante olio in una padella per fritti e, appena sarà ben caldo, fatevi cuocere le zucchine fino a quando saranno diventate di un bel colore dorato.

Sgocciolatele, passatele nella carta assorbente da cucina e disponeteli su un piatto di portata fondo.

Lavate e asciugate il timo e il dragoncello e tritate finemente insieme le foglie.

Mettetele in una terrina, unite l'olio, l'aceto, la senape di Digione, l'uovo, la cipolla tritata, il peperoncino, sale e pepe.

Sbattete leggermente il composto e versatelo sulle zucchine.

Rigirate con cura, quindi lasciate marinare in luogo fresco per 2 ore circa prima di portare in tavola.

Come le altre preparazioni del genere queste zucchine si conservano bene, in recipiente chiuso, anche per tre o quattro giorni, diventando anzi più saporiti.

Si possono servire assieme alle acciughe crude macerate nel succo di limone.