

Zucchine in carpione * ♦♦

Ingredienti per 4 persone: 600 gr di zucchine - olio per friggere q.b. - 2 o 3 cucchiaini di olio - 3 o 4 spicchi di aglio - 1/2 cipolla - salvia - 2 bicchieri di aceto - sale.

Affettate le zucchine nel senso della lunghezza; fatele friggere poche alla volta nell'olio (fig. 1), toglietele e appoggiatele su una carta assorbente, poi disponetele in un piatto fondo. Nell'olio caldo fate soffriggere l'aglio e la cipolla finemente tritati, aggiungetevi le foglie di salvia, l'aceto (fig. 2) e un pizzico di sale. Fate bollire per qualche minuto, versate tutto sulle zucchine (fig. 3), coprite e lasciate in infusione per almeno ventiquattro ore.

Zucchine appaiate ♦♦♦

Per 4 persone: Lavate 500 gr di zucchine piuttosto grosse e fatele lessare per 10-12 minuti in acqua bollente salata. Sgocciolatele e quando saranno fredde tagliatele a fettine rotonde o lunghe se le zucchine fossero piccole. Appaiate le fette inframmezzandole con una fettina di mortadella di Bologna o di prosciutto cotto cosparse di parmigiano grattugiato. Premete le fette per farle aderire bene poi passatele in farina, in uovo sbattuto con sale e un trito di basilico, poi in pangrattato. Fatele rosolare dalle due parti e cuocere in 80 gr di burro o margarina vegetale.

Zucchine al prosciutto ♦♦

Per 4 persone: Lavate e asciugate 1 kg di zucchine, tagliatele in quattro parti nel senso della lunghezza e asportate, se necessario, un po' di polpa molle, poi ritagliatele a quadretti. In un tegame fate imbiondire una cipollina tritata con 50 gr di burro o margarina vegetale, unite le zucchine e fatele cuocere a fuoco vivo per dieci minuti. Versate 1/2 bicchiere di vino bianco secco, sale, pepe; copritele e, mescolando di tanto in tanto, continuate la cottura. In ultimo cuocete le zucchine a fuoco vivo per renderle un po' croccanti. Prima di servirle mescolatevi 50 gr di prosciutto crudo tagliato a dadini e 20 gr di burro crudo poi spolverizzatele di parmigiano grattugiato.

Zucchine ripiene della Norma ♦♦♦

Per 4 persone: Lavate 8 zucchine piccole oppure 4 grosse, tagliatele a metà nel senso della lunghezza, svuotatele delicatamente e fatele cuocere a metà cottura in acqua bollente salata. Tritate la polpa tolta e mescolatela con 200 gr di carne cotta (ottima una rimanenza) tritata, poi fate cuocere il composto in 80 gr di burro, o margarina vegetale, per 1/4 d'ora, unitevi 100 gr circa di pangrattato che lascerete insaporire per qualche minuto. Togliete il ripieno dal fuoco e mescolatevi 80 gr di parmigiano grattugiato, 1 o 2 uova intere, 50 gr di amaretti pestati finemente, sale e pepe. Distri-

buite l'impasto nelle zucchine, cospargetele con pangrattato, ponetele in una teglia unta, appoggiatevi dei fiocchetti di burro e mettete in forno moderato a cuocere per 25-30 minuti. Servitele con una crosticina dorata alla superficie.

Zucchine in salsa verde ♦♦♦

Per 4 persone: Spuntate 600 gr di zucchine, lavatele, asciugatele e tagliatele a fettine rotonde (oppure

nel senso della lunghezza) che farete friggere, poche alla volta, in olio caldo. Sgocciolatele e mettetele su una carta assorbente. Preparate la salsa verde: tritate una grossa manciata di prezzemolo con 1 spicchio di aglio e con 2 acciughe disalate e diliscate, poi mescolatevi l'olio e l'aceto necessari ad avere una salsetta scorrevole, sale e pepe. Disponete le zucchine in un piatto fondo a strati alternati con la salsa verde, terminando con quest'ultima. Servitele dopo qualche ora.

