

Zucchini Trifollati.

Tagliare i zucchini a spicchi dopo averli ben lavati sotto acqua corrente. Salateli lasciare sgocciolare su un scolo forte per circa un'ora, fatte soffriggere 2 cipolle tritate con 3 spicchi d'aglio tritati a lamelle sottili, stendete i zucchini sgocciolati in un tegame mescolate la cipolla con l'aglio sopra i zucchini spolverate una manciata di prezzemolo tritato un poco di pepe nero macinato mescolate delicatamente il tutto - ristendete il tutto cuocere al forno per circa un'ora e $\frac{1}{2}$ - questo contorno si abbina con arrosti e bolliti - oppure accompagna questi con formaggi freschi. Stracchino - aniago - caciotta ecc ecc. abbinare Nino Bianco del Piemonte.



Pisecchino Bregato
2006