

Zucchine sottolio

1 kg. di zucchine piccole e sode

Aglione

Pepe nero in grani

Aceto bianco abbondante

Olio extra vergine oliva

Tagliare le zucchine a spicchi orizzontali non troppo sottili e di circa 5 cm. di lunghezza.

Tritare finemente l'aglio.

Far bollire l'aceto ed immergere le zucchine per 5 minuti al massimo facendo attenzione che non diventino troppo molli.

Scolarle e lasciare asciugare, quando saranno ben asciutte invasare intervallando gli strati di zucchine con grani di pepe e un pizzico di aglio tritato.

Ricoprire con l'olio facendo attenzione che fuoriesca tutta l'aria e che le zucchine siano completamente ricoperte.

Ricoprire con un tovagliolo e lasciare riposare.

Se necessario aggiungere altro olio e dopo tre giorni chiudere bene i vasetti con i loro tappi.

Consumare almeno un mese dopo la preparazione.

Si conservano per circa sei mesi.