

Zucchine a bastoncino con spiedini di salsiccia



Ingredienti:

2 zucchine

salsicce q.b.

100 g pancetta a fette

1 limone

prezzemolo

1 spicchio d'aglio

Ricetta dedicata alla pentola con divisore.

Con le salsicce crei dei spiedini che attraversano per lungo e poi arrotola con la pancetta. Insaporisci con un misto di erbe aromatiche.

Metti nella pentola olio evo, dado vegetale e l'aglio tritato finemente o intero se dopo vuoi toglierlo. Copri con MC e riscalda solo 1-2 minuti. Aggiungi le zucchine che hai già tagliato a bastoncini tipo le patatine da friggere e mescola per poter distribuire bene l'olio aromatizzato.

Nell'altra parte della pentola adagia dei spiedini di salsiccia con pancetta arrotolata ed insaporita con erbe aromatiche. Copri e cuoci a fiamma alta per 2-3 minuti. Mescola le zucchine e gira i spiedini. Prosegui altri 2-3 minuti a fiamma media.

Prepara una citronette con olio evo, succo di limone, prezzemolo tritato e scorza grattugiata di limone.

Togli le zucchine, lascia intiepidire e condisci con la citronette.

Servi accanto ai spiedini o un altro secondo piatto a scelta.

Eliza Sestov