

# Ricette a quadretti

## Il must dell'estate...



...ehm, quale **estate**?? Qui in Veneto piove da giorni ed è anche fresco (ma di questo non mi lamento affatto!) quindi non ci siamo davvero accorti dell'arrivo della bella stagione...

Ciò nonostante, o forse proprio per questo, io mi ostino a preparare cibi estivi e, approfittando di qualche ora di sole che abbiamo avuto ieri, ho cucinato le **zucchine fritte**. Per me sono uno dei piatti per eccellenza dell'estate, insieme allo **tzatziki** e agli **involtini di melanzane**!

Sono ottime da servire come **aperitivo** con delle bollicine fresche o come **contorno** e sono anche relativamente veloci da fare, se si esclude l'essiccamento al sole.

Quindi ecco la "**ricetta**": lavare e spuntare tre **zucchine** e tagliarle a fettine sottili (si può anche usare la mandolina e si otterranno delle *chips*). Disporle, senza accavallarle, su un vassoio e metterle al sole per una giornata intera, rigirandole ogni tanto. Quando si saranno asciugate, friggerle poche per volta in abbondante **olio di semi di arachide**, scolarle per bene e condirle con un cucchiaino di **aceto di mele** e del **sale**.

Volendo si possono anche aggiungere delle foglioline di **menta** tritate.