



Zucchine essiccate

Ingredienti

zucchine fresche

Procedimento:

tagliare a rondelle sottili 3-4 mm (possibilmente con la mandolina in modo che abbiano tutte la stessa spessore) le zucchine crude.

Posizionarle nei cestelli dell'essiccatore e farle essiccare per 18 ore circa a 50°. Invasare in barattoli di vetro ermetici quando sono ancora calde.

Potete utilizzarle per il risotto (si reidrateranno con il brodo man mano che lo aggiungete), in un minestrone oppure per le classiche zucchine alla scapece: basterà friggerle 2-3 secondi in olio bollente e condire con sale, pepe, aglio (se piace), aceto, foglie di menta ed allungare con un po' di acqua, In pochi minuti saranno pronte.

Guardate qui come [friggono velocemente](#):

Oppure come chips aggiungendo semplicemente pepe, spezie o solo sale.