Zucchine sott'olio fatte in casa

zucchine
prezzemolo
aglio
olio d'oliva
aceto

FACILEeBUONO

Ecco come fare

Laviamo e tagliamo a quadretti delle zucchine giovani (senza semi). Le scottiamo nell'aceto bollente per 1 minuto. Le togliamo e le asciughiamo bene con carta da cucina. Una volta fredde le mettiamo in vasetti ermetici coperte con olio d'oliva, alcuni ciuffi di prezzemolo e aglio intero. Variante con foglie di menta/alloro.

Zucchine sott'olio fatte in casa, ecco come fare per conservarle senza conservan