

Contorno di zucchine saporito





Ci sto riuscendo...pian piano, con grande pazienza ma ce la sto per fare.

A far cosa? Direte voi...

Ma a far mangiare le verdure a mia figlia!!!!

Ardua impresa, ma ci sto pian piano riuscendo. Il camuffamento degli anni passati sta lasciando il posto a piattini sempre meno misteriosi, ma solo un pò più colorati e saporiti...come questo contorno che vi mostro oggi, per esempio.

La zuccina proprio non riuscivo a fargliela mandar giù...solo se tritata o in polpettine con l'aggiunta di altri ingredienti...invece da quando ho scoperto questo abbinamento, riesco a farle fare anche il bis!

In effetti è davvero un contorno saporito e squisito, che rende allegra anche la banale fettina di carne...che ne dite di provarlo, poi mi direte...



Ingredienti:

4 belle zucchine verdi

una manciata di pomodori secchi sott'olio ben strizzati

pinoli

sale e pepe

un filo d'olio d'oliva, ma appena per "sporcare" il tegame

Preparazione:

Tagliare a tocchetti piccolini le zucchine, dopo averle ben lavate ed asciugate con carta da cucina.

In una casseruola, per me questa meravigliosa arancio di [top Gres](#) della linea [cooking flameware](#), ho messo un filo d'olio, ma solo per sporcarla con il dito...questa casseruola si presta a cotture addirittura senza condimento e il cibo cuoce in maniera fantastica, senza attaccare...

Poi ho aggiunto i tocchettini di zuccina, i pomodori (ben asciugati dal loro olio e tamponati con carta cucina) taglizzati a striscioline, i pinoli, ed ho cotto inizialmente a fiamma vivace per rosolarli bene, poi a fiamma

bassa senza coperchio, per una ventina di minuti scarsi, salando e pepando a metà cottura per evitare il rilascio di troppo liquido da parte della zuccina.



Ho portato in tavola...(il bello di [queste](#) casseruole è che fanno anche da piatto da portata, volendo, tanto son belle da vedersi!) ed abbiamo cenato, gustando il contorno con delle belle bistecche di roastbeef...piatto saporito e completo, non c'è che dire.

Ora vi lascio, stamane ho un pò di cosette da fare...quando non ce n'è...me le vado a cercare, eheheh...

ma io con le mani in mano proprio non so stare.
Buona giornata a tutti!

Simona