

## Zucchine grigliate sott'olio



Ingredienti per 4 persone  
4 zucchine di formato  
rotondo  
olio  
Insaporitore per patate  
ARIOSTO

Lavare e tagliare a fettine non sottili le zucchine.  
Disporle su una bistecchiera  
E farle grigliare abbondantemente  
Man mano che si cuociono, disporle in una ciotola di  
vetro con abbondante olio (fino a coprirle) e cospargerle  
dell'insaporitore per patate ARIOSTO  
Sono ottime servite su una fettina di pane bruscato,  
oppure come accompagnamento ad una bistecca o in  
qualsiasi altro modo la fantasia suggerisce.