

# Zucchini lunga in umido: la “cucuzza” siciliana



*Piatto unico di molte estati siciliane, per sentirsi leggeri senza rinunciare al sapore!*

## ***Ingredienti***

*Numero Porzioni:*

1 <a href="#">zucchini lunga</a>
15 <a href="#">pomodorini</a>
2 <a href="#">cipolle bianche</a>
100 gr di <a href="#">olive verdi snocciolate</a>
<a href="#">olio EVO</a>
<a href="#">sale</a>
<a href="#">pepe</a>
qb <a href="#">ricotta salata</a>

*Togliete le estremità della zuccina, tagliatela a pezzi quindi grattatene appena la buccia con un coltello non seghettato.*

*Tagliate dei pezzi lunghi circa 8 cm, divideteli in quattro per la lunghezza, sciacquate e mettete da parte.*

*Sbucciate le cipolle, affettatele sottilmente e fate rosolare in una padella con un giro d'olio EVO*

*Quando la cipolla si sarà imbiandita, aggiungete i pomodorini che avrete precedentemente lavato e diviso in due. Dopo qualche minuto aggiungete la zuccina e mezzo bicchiere d'acqua.*

*Salate, pepate e fate cuocere fino a quando la zuccina si*

*sarà ammorbidita. Qualche minuto prima di spegnere il fuoco aggiungete le olive bianche.*

*Versate tutto in un piatto e, se di vostro gradimento, aggiungete una grattugiata di ricotta salata o del caciocavallo tagliato a dadini un minuti prima di toglierla dal fuoco. Ottima anche a temperatura ambiente.*