Zucchine marinate alla calabrese

Ingredienti per 4 persone :

500 gr.di zucchine
1 bicchiere di aceto di vino bianco
1 bicchiere di olio di mais
1/2 cucchiaio di sale grosso
1/2 cucchiaio di zucchero
Origano
1/2 peperoncino
1 spicchio di aglio
Prezzemolo

Preparazione

Lavate le zucchine e tagliatele a fette sottili nel senso della lunghezza. In una casseruola mettete l'aceto, l'olio, il sale, lo zucchero, l'origano e fate prendere il bollore. Fate cuocere le zucchine nel liquido bollente, devono rimanere croccanti.
Al momento dell'utilizzo lavate il peperoncino, tagliatelo a metà, togliete i semi interni e tritatelo insieme all'aglio e al prezzemolo.
Scolate le zucchine, mettetele in un piatto da portata fondo, conditele con il trito preparato e lasciatele insaporire per almeno 10 minuti prima di gustarle