Zucchini Marinado



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas
Albahaca: 10 hojas
Hierbabuena: 10 hojas
Limón para su jugo: 1/2 unidad
Peperoncino: 1 unidad
Queso Parmesano: 20 Gramos
Sal en escamas: c/n
Zucchini: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Cortar rodajas bien finas de **zucchini** y llevarlas a un bowl.
- Agregar peperonccino picado, hojas de *albahaca* y *menta* picadas groseramente y mezclar con el zuchini.
- *Condimentar* con sal en escamas, *jugo* de *limón*, aceite de oliva y servir.
- Terminar con escamas de queso parmesano.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/zucchini-marinado