

Download I Miei Tramezzini E I Segreti Della Nostra Cucina

Zucchine sott'olio, ricetta facile per preparare questi ortaggi estivi e gustarli per tutto l'anno. Le zucchine sott'olio sono ottime come antipasto, per farcire panini o tramezzini, per preparare tartine, per arricchire un'insalata mista. In una ciotola versiamo 250 ml di latte tiepido, 1 cucchiaio di zucchero, 15 g di lievito di birra, circa 100g di farina e mescoliamo bene. Lasciamo riposare 15 minuti per far attivare il lievito.