Zucchine alla Poverella

Ingredienti:

1 kg. di zucchine
1 spicchio di aglio tritato
aceto
olio extra vergine di oliva
foglioline di menta
sale

Preparazione:

Dopo aver lavato le zucchine, tagliatele a fette rotonde, lasciandole seccare per qualche ora su un canovaccio, possibilmente al sole.

Friggetele poi in olio bollente, scolatele dall'olio e conditele in un piatto con aceto, sale, aglio e le foglioline di menta spezzettate.