

# Calabacín o Zucchini Estilo Italiano

## *Ingredientes para preparar Calabacín o Zucchini Estilo Italiana:*

1 calabacín o Zucchini grande cortado en rodajas.

1 cucharadita de orégano seco.

1 cucharadita de albahaca seca.

1 cucharadita de romero seco.

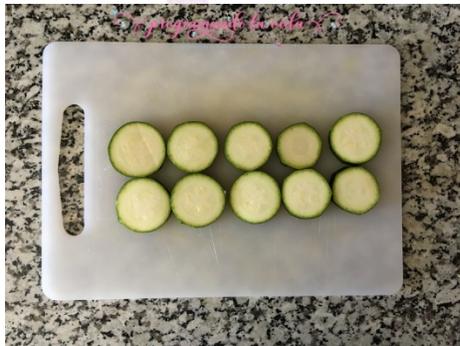
Aceite de oliva.

Sal y pimienta al gusto.

Peperoncino al gusto.

## *Modo de preparación del Calabacín o Zucchini Estilo Italiana:*

Paso 1: Colocar el calabacín cortado en rodajas sobre la tabla de picar para poder condimentar.



Paso 2: Mezclar los condimentos en un pequeño plato. Luego esparcir sobre los calabacines de manera uniforme por ambos lados.



Paso 3: En una sartén colocar el aceite de oliva a calentar, pero no mucho, la idea es que se doren, pero no quiero freírlas.



Paso 4: Colocar los calabacines, distribuidos en una sola capa para que se doren, por un lado.



Paso 5: Voltarlos para que se doren por el otro lado.



Paso 6: Cuando estén dorados por ambos lados sacarlos a una servilleta de papel y repetir hasta que se acaben todas las rodajas.

Servir acompañando tu platilla preferido. Yo lo comí con un delicioso pollo con cilantro y limón.



Programando la Vida