



LE RICETTE PARMAREGGIO

ZUCCHINE MARINATE AGLI AGRUMI CON PETALI DI PARMIGIANO REGGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Petali di Parma

INGREDIENTI

- 1 confezione di [Petali di Parmigiano Reggiano Parmareggio](#)
- 2 zucchine verdi
- 1 arancia
- 1 limone
- 4 foglie di menta
- q.b. olio Evo
- sale e pepe

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

TEMPO: 1 ORA

DIFFICOLTA': facile

Lavare le zucchine, affettare sottilissime con una mandolina.

Mettere in una ciotola e versare olio, scorza di un'arancia e un limone grattugiati. Aggiungere sale e pepe.

Coprire con pellicola e lasciare in frigo almeno 1 ora.

Posizionare su un piatto da portata le fette di zuccina, e aggiungere i Petali di Parmigiano Reggiano Parmareggio, pinoli, pepe rosa e qualche fogliolina di menta.