



PISTO (marinade de courgettes)

Ingrédients :

- 1kg de courgettes hachées menues
- 2 ails
- 1 gros oignon
- 1 oeuf
- sel, huile d'olive, 1/2 verre d'eau

Préparation :

Faire frire dans une poêle les courgettes avec l'huile d'olive, ails, oignon, sel et 1/2 verre d'eau à feu lent.

Remuer pour éviter que l'huile monte. Dès que les courgettes sont fondantes, rajouter l'oeuf et remuer un peu. C'est terminé.

Le présenter dans un plat à gratin. Peut se manger froid ou chaud.

