Zucca con Olio d'oliva

Zeytinyağlı Kabak

1 kg zucche fine
2 cipolle
1,5 bicchierini olio d'oliva
2 pomodori
3 spicchi d'aglio
4 - 5 rami d'aneto
1 cucchiaino di sale

Le zucche si lavano e si sbuciano poi si tagliano in orizontale e si fettano in rotondo.
Nella pentola si mettono olio d'oliva e cipolle tagliate e si arrossiscono finchè le cipolle si cambiano i colori.
Sopra si mettono le zucche tagliate e si mescolano. Si cucinano sul fuoco medio circa per 5 mninuti.
Poi si aggiungono i pomodori tagliati ed aglio , sale ed 1,5 bicchieri d'acqua calda .
Si cucina sul fuoco basso circa per 25 minuti e poi si leva dal fuoco poi si fa aspettare circa 1 ora.
Poi si prende nel piatto da servire e sopra si mettono prezzemolo ed aneto macinato.

Nota: Questa ricetta si può prepararare anche come un piatto di dieta.