

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 2 calabacines grandes
- 1 diente de ajo
- 30 aceitunas negras
- 150 g de salsa de tomate casera
- Pimienta negra
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- Perejil

**Preparación:**

## Paso 1

**Elaboración** Lava bien los calabacines, corta los dos extremos y a continuación córtalos en bastones. Pon una cazuela baja o sartén amplia a calentar con dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Pela el diente de ajo y pícalo. Cuando el aceite esté caliente incorpora el ajo y los calabacines, salpimenta al gusto y saltea unos minutos, hasta que empiecen a tomar color pero sin llegar a ablandarse. Añade la salsa de tomate y baja a fuego medio, cocina unos minutos, la salsa ya está cocinada así que el tiempo dependerá de si te gustan los calabacines muy cocidos o algo tersos. Antes de retirarlos del fuego añade las aceitunas deshuesadas y cortadas en rodajas. Lava y seca bien el perejil y pícalo, repártelo sobre los calabacines