

MARMELLATE E CONSERVE

Melanzane aromatiche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

4 melanzane piccole
1/2 litro di aceto bianco
1 pugnetto di sale grosso
aglio
peperoncini spezzettati
origano
olio di semi di girasole o olio d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Scottare le melanzane tagliate a fette non troppo sottili per qualche minuto nell'aceto bollente a cui sarà stato aggiunto il sale grosso.



2 Scolarle e stenderle a raffreddare ed asciugare su una vecchia tovaglia.



3 Preparare l'aglio a pezzi un po' grossi, i peperoncini spezzettati, l'origano ed i vasetti.



- 4 A questo punto, cominciare ad invasare creando degli strati: prima le melanzane poi l'aglio, il peperoncino e l'origano e poi ancora melanzane, così fino ad esaurimento degli ingredienti.





5 Riempire per bene i vasi di olio e chiudere con il loro tappo.

