

MARMELLATE E CONSERVE

Melanzane secche sott'olio

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di melanzane secche

2 l d'acqua

1/2 bicchiere di vino bianco

aglio

prezzemolo

peperoncino

olio extra vergine di oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Portare ad ebollizione l'acqua con l'aceto, immergere le fette di melanzana secche per 2-3 minuti, scolarle per bene e metterle ad asciugare su un canovaccio pulito. Sarebbe meglio metterle all'aperto all'ombra ma, non avendone la possibilità, le ho messe sul tavolo della cucina ed ho tenuto la portafinestra aperta per 24 ore!



2 Dimenticavo di averle coperte con carta assorbente da cucina anche per evitare che gli insetti le "inquinassero".



- 3** Invasare a strati nel solito vaso pulito e sterilizzato in forno per 5 minuti.
Prima le fette di melanzana,



- 4** poi l'aglio tagliato a spicchietti (o meglio a lamelle),



5 un pezzetto di peperoncino,



6 e prezzemolo fresco.



7 continuare gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti e poi ricoprire di olio.

Mettere in dispensa in attesa che passino 30-40 giorni prima di consumarle.



8 Particolare degli strati.

