

MARMELLATE E CONSERVE

Melanzane sott'olio

di: *rosel*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

melanzane
sale
aceto bianco
olio
aglio
basilico fresco
peperoncino intero e qualcuno sminuzzato.

PREPARAZIONE

- 1 La sera prima pulire e tagliare le melanzane, metterle in una bacinella, coprire con del sale (la quantità dipende da quante melanzane utilizzate), coprire e lasciare così per una notte.



2 Al mattino scolare le melanzane e metterle nello scola pasta, metteteci su un piatto,

coprire con una salvietta e metterci sopra un peso, lasciarle così fino alla sera, scolarle.



- 3 Rimettere le melanzane nella bacinella, coprirle con aceto bianco, coprire e lasciare riposare fino al mattino.



4 Al mattino seguente ripetere le operazioni del giorno precedente.





- 5 La sera mettere nella bacinella olio di oliva, aglio, basilico fresco, peperoncino intero e qualcuno sminuzzato, le melanzane scolate e mescolare.





6 Coprite con un canovaccio e lasciare così fino al mattino seguente.





7 Al mattino seguente riempire i vasetti con le melanzane, coprire con abbondante olio, far uscire l'aria e coprire con altro olio.

Lasciare riposare una decina di minuti, chiudere con il tappo e lasciare riposare almeno un mese.



