

MARMELLATE E CONSERVE

Melanzane sott'olio di Clara

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

Melanzane lunghe

sale

aceto

aglio

origano

peperoncino

olio.

Se amate fare tutto da voi e siete dei fans accaniti delle conserve e delle preparazioni in barattolo le melanzane sott'olio di Clara sono davvero super buone! Provate questa versione e vedrete che sapore!

PREPARAZIONE

1 Sbucciare e tagliare a filetti le melanzane.





2 Metterle in un recipiente capiente e cospargere di abbondante sale.





3 Dopo 24 ore togliere dal sale e premerle benissimo (ci vuole un po' di forza).



4 Rimettere in un contenitore capiente e coprire completamente di aceto.



5 Dopo ulteriori 24 ore, tornare a premerle quanto più possibile.



- 6 Quindi bisogna condirle con olio (di oliva o di semi è indifferente), origano, peperoncino e aglio a chi piace e lasciarle nella terrina per un paio di ore.



7 Dopo le due ore, metterle nei barattoli sterilizzati e coprire di olio.





8 Ecco i barattoli pronti.



NOTE

Si possono iniziare a mangiare dopo 15-20 giorni dalla preparazione e se conservati bene durano anche fino a due anni.