

MARMELLATE E CONSERVE

Melanzane sott'olio tipiche

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.

La ricetta che vogliamo darvi qui è una di quella che si tramanda di generazione in generazione e che non passa mai di moda. Le melanzane sott'olio tipiche sono buonissime e si sposano con tutto. Provatele!.

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.



