

MARMELLATE E CONSERVE

Melanzane sott'olio

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

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



INGREDIENTI

2 kg di melanzane piccolissime
aceto di puro vino (1/2 l per ogni l d'acqua)
2 foglie d'alloro per la bollitura
grani di pepe nero
alloro (per la conservazione)
aglio e olio.

PREPARAZIONE

1 A principio o fine stagione prendere delle melanzane piccolissime (circa 5 cm di diametro) farle bollire per 10 minuti circa in una pentola con acqua, aceto di puro vino, sale quanto basti, alloro e grani di pepe.

Togliere quindi le melanzane dal fuoco e colarle, coprirle successivamente con un tovagliolo e appoggiare sopra un peso finché diano tutta l'acqua.

Dopo qualche ora metterle in vasi di terracotta rinnovando le foglie d'alloro ed i grani di pepe nero ed aggiungendo spicchi d'aglio. Coprire il tutto con olio.

Le melanzane così preparate sono adatte per guarnire un antipasto o un bollito di carne.