

MARMELLATE E CONSERVE

Melanzane all'aceto aglio e peperoncino

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

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



INGREDIENTI

- 2 melanzane
- 10 spicchi d'aglio
- 15 peperoncini
- 2 bicchieri d'aceto bianco.

PREPARAZIONE

1 Tagliare due melanzane a fette e far fuoriuscire l'acqua, quindi friggerle.

Pulire una decina di spicchi d'aglio e metterli a tritare con circa 15 peperoncini.



2 Ed ecco come devono essere.



3 In un pentolino, far prendere bollire a 2 bicchieri di aceto bianco,



4 raggiunto il bollore, spegnere il gas e buttarvi il trito di aglio e peperoncino.



5 In una ciotola di vetro, disporre uno strato di melanzane e circa due cucchiari di composto di aceto, aglio e peperoncino.



- 6 Procedere in questo modo fino ad esaurimento delle melanzane e del composto con l'aceto.



- 7 Se si usano subito, girarle spesso in modo che quelle sopra prendano sapore come le prime, se si conservano assicurarsi che restino coperte dall'aceto.

