

MARMELLATE E CONSERVE

Melanzane e peperoni sott'olio

di: *stefyle*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **24 ORE DI RIPOSO**



Melanzane e peperoni sott'olio, una conserva da consumare in inverno oppure anche da regalare!

INGREDIENTI

MELANZANE sostituibili con i peperoni - 1
kg
SALE
SPICCHIO DI AGLIO 5
MENTA 1 mazzetto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1 l
ACETO DI VINO BIANCO 200 ml

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a listarelle un quantitativo di melanzane e di peperoni a seconda delle quantità dei barattoli da preparare.

In un barattolo precedentemente sterilizzato, adagiare un po' di sale, un po' di metà e

mezzo spicchio di aglio.

Versare uno strato di melanzane e spruzzare un po' di aceto.

Adagiare successivamente aglio, menta, sale e peperoni e spruzzate con aceto. Ripetere questi passaggi fin quando il recipiente non sarà completamente pieno. Aggiungere l'aceto per coprire tutti i peperoni e melanzane e lasciate riposare per 24 ore. Passate queste colate tutto l'aceto e riempite il barattolo di olio di oliva.

Dopo un paio di giorni sono pronte e buonissime da mangiare.