

MARMELLATE E CONSERVE

Melanzane piccanti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg di melanzane
aceto di vino bianco
aglio fresco
peperoncini freschi
ciuffetti di finocchietto
origano fresco
olio di oliva extravergine
sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Accendere il forno 100°C, mettere i vasetti su una placca del forno, ed infornare.



3 Lavare le melanzane e privarle del picciolo. Tagliarle a metà e poi a dadini.

Metterli in una scolapasta cosparsi di sale. Lasciarli lì per una mezzoretta.



4 Lavarli velocemente sotto l'acqua corrente per eliminare il sale e asciugarli tamponando con della carta assorbente o uno strofinaccio.



5 Trasferire i dadini di melanzana in una bacinella e versarvi sopra l'aceto (quasi 2 litri).



- 6 Coprire il recipiente con un telo a trama larga che faccia passare l'aria, lasciare riposare in un luogo fresco per 2 giorni.





7 Togliere le melanzane dall'aceto e strizzarle bene.

Lasciarle asciugare all'aria, nel frattempo preparare i peperoncini a rondelle e tagliare l'aglio a fette.



8 Togliere i vasi dal forno, mettere i dadini di melanzane nei vasetti alternando con fette di peperoncino, fette di aglio, ciuffi di finocchietto e foglie di origano.

Riempire i vasetti fino all'orlo di olio di oliva e chiudere.



9 Avvolgere i vasetti in vecchi asciugamani o strofinacci e metterli in una capiente pentola.

Coprire completamente di acqua e sterilizzare per 30 minuti.



10 Lasciare raffreddare i vasetti nell'acqua finchè è completamente fredda.

Riporre in un luogo fresco e buio.

Farle riposare per un mese prima di aprire.



