

MARMELLATE E CONSERVE

# Melanzane sott'olio tipiche

di: *rosel*

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, metterci 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.





