

MARMELLATE E CONSERVE

Melanzane stuzzicanti

LUOGO: Europa / Italia

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



Melanzane stuzzicanti

INGREDIENTI

MELANZANE grandi - 2
ACQUA 250 ml
ACETO DI VINO BIANCO 250 ml
ZUCCHERO 50 gr
SALE GROSSO

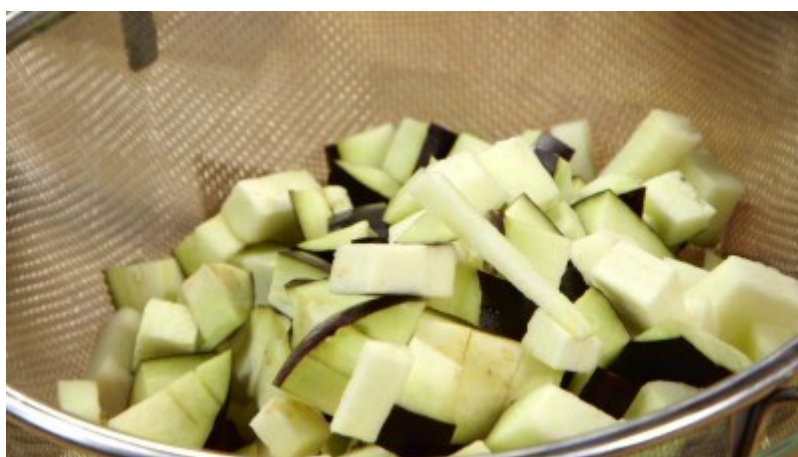
PER LA SALSA

PEPERONE ROSSO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
250 ml
SPICCHI DI AGLIO 4
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare delle ottime melanzane stuzzicanti, per prima cosa: lavate bene le melanzane, quindi spuntatele, tagliatele a fette regolari, e ogni fetta a listarelle. Cubettate

le listarelle di melanzane e, trasferitele all'interno di una scodella dove avrete messo un colapasta, cospargetele con del sale grosso e, lasciatele spurgare all'incirca per 2 ore, in maniera tale da fare perdere tutto il liquido e l'amaro di vegetazione.





- 2 Trascorso il tempo indicato, versate all'interno di una casseruola l'acqua, l'aceto, lo zucchero, insieme ad un pizzico di sale, quindi portate a bollore.





3 Appena i liquidi avranno raggiunto il bollore, tuffate le melanzane nella casseruola, coprite, lasciate nuovamente prendere bollore e fate sbollentare le melanzane per 5 minuti.





- 4 Nel frattempo prendete un peperone, dividetelo a metà, eliminate i semi e i filamenti interni, tagliatelo da prima a listarelle, poi a cubettoni. Raccogliete i cubettoni di peperone, all'interno di un'altra pentola.





5 Aggiungete nella pentola insieme ai peperoni, gli spicchi di aglio sbucciati e fatti a pezzi, quindi versate nella pentola l'olio extravergine d'oliva e, fate cuocere il tutto per pochi minuti, giusto il tempo di fare ammorbidire i peperoni.



6 Trascorso il tempo di cottura delle melanzane, scolatele bene, raccoglietele in una scodella e, tenetele momentaneamente da parte.



7 Aggiustate con un pizzico di sale i peperoni, spegnete il fuoco e frullateli con il frullatore ad immersione.





- 8 Versate la salsa di peperoni ottenuta, sulle melanzane. Mescolate bene il tutto, in maniera da fare insaporire le melanzane con la salsa. Trasferite le melanzane all'interno dei vasi di vetro strilizzati, sigillate bene e, consumate a piacere vostro.



