

Melanzane sott'olio *(Marmellate e conserve)*



Preparazione

Sbucciare le melanzane e tagliarle a fette. Metterle a strati in un colapasta, intervallate da abbondante sale grosso. Coprire con un peso e lasciare per 12 ore a perdere il liquido amaro di vegetazione. Trascorse le 12 ore, eliminare il sale, strizzare le melanzane e tamponarle con carta assorbente. Prendere un recipiente ermetico e mettervi le fette di melanzane con l'aceto per altre 12 ore, avendo cura di coprirle bene tutte. Al termine delle 12 ore, scolare, strizzare e tamponare di nuovo le melanzane. Invasare in un vaso precedentemente sterilizzato con un ottimo olio di oliva, intervallando le melanzane con aglio, peperoncino, alloro, menta e origano. Chiudere e consumare subito, oppure sterilizzare bollendo il vaso chiuso in acqua per 20 minuti.

Consigli

Le melanzane devono essere tutte ben coperte di aceto!

Curiosità

Esistono due varianti di questa ricetta, quella senza cottura e quella con cottura.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Melanzane (due melanzane viola)

Sale grosso 100 grammi

Aceto di vino bianco 400 millilitri

Alloro (una foglia di alloro)

Menta

Origano

Peperoncino

Aglio 1 spicchio

Olio extra vergine di oliva