



Melanzane sott'olio e aceto

Melanzane sott'olio e aceto

Dato che sono del periodo corrente, questa ricetta cade proprio a fagiolo ☐ Davvero molto semplice, ora che si trovano le melanzane a buon prezzo approfittiamone per preparare qualche barattolo per l'inverno che purtroppo arriverà!

Potete farle a fiammifero oppure a fette, il procedimento è sempre lo stesso, ora vediamo cosa vi occorre per preparare queste gustose melanzane da conservare..:

4 Kg di melanzane del tipo allungate
4/5 spicchi d'aglio

Peperoncini freschi
Origano
Aceto
Olio d'oliva
Sale

Procedimento

Lavare le melanzane e tagliarle a fettine non molto sottili, una volta tagliate formiamo un quadrato ponendole una sopra all'altra e le disponiamo sopra un tagliere o in un recipiente abbastanza largo, cospargiamole di sale e poi sopra ci poggiamo una pentola con acqua in modo che faccia peso, così le melanzane iniziano a perdere il liquido in eccesso, occorre lasciarle così per tutta la notte.

Il giorno successivo vedremo che le fettine di melanzana avranno perso tutto il loro liquido scuro. A questo punto lavarle sotto l'acqua corrente e metterle a scolare.

Prendiamo una pentola con l'acqua, poi versiamo metà bottiglia di aceto bianco, quindi circa 250 ml, appena inizia a bollire cominciamo a immergere 4 o 5 fettine alla volta, giusto qualche minuto di cottura per poi tirarle fuori e scolarle di nuovo.

Una volta raffreddate iniziate a metterle nel barattolo che ovviamente deve essere ben pulito e ben asciutto, questo è molto importante, per evitare che si deteriori nel tempo.

Iniziamo a metterle nel barattolo, il condimento deve essere tutto a crudo, per iniziare mettiamo olio d'oliva, aglio tagliato a fettine, origano e peperoncino, immergere le fettine di melanzane ripetendo a ogni strato la stessa procedura e gli stessi ingredienti, fino a riempire il barattolo.

Mi raccomando una volta riempito il barattolo, devono rimanere

coperte con molto olio. Prima di mangiarle dovete aspettare almeno una settimana ... se ci riuscite ☐

Poi fatemi sapere come sono, dopo aver visto i cancelli del Paradiso

☐