

Melanzane sottolio

1 kg. di melanzane piccole e sode

Aglione

Prezzemolo

Aceto bianco abbondante

Peperoncino

Olio extra vergine oliva

Sbucciare e tagliare le melanzane a fettine non troppo sottili.

Tritare finemente l'aglio.

Far bollire l'aceto ed immergere le fettine di melanzana per 5 minuti al massimo facendo attenzione che non diventino troppo molli.

Scolarle e lasciare asciugare, quando saranno ben asciutte invasare intervallando gli strati di melanzane con prezzemolo, peperoncino e un pizzico di aglio tritato.

Ricoprire con l'olio facendo attenzione che fuoriesca tutta l'aria e che le melanzane siano completamente ricoperte.

Ricoprire con un tovagliolo e lasciare riposare.

Se necessario aggiungere altro olio e dopo tre giorni chiudere bene i vasetti con i loro tappi.

Consumare almeno un mese dopo la preparazione.

Si conservano per circa sei mesi.