



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Melanzane sott'olio



4 Persone

contorni Categoria

bassa Difficoltà

6 ore Tempo

Attrezzatura : **ciotola capiente, pentola capiente, strofinaccio da cucina o carta assorbente, barattoli di vetro o terracotta con coperchio**

Ingredienti

- 2,5 kg di melanzane
- 2 l di aceto di puro vino
- 10 foglie d'alloro per la bollitura
- 1 manciata di grani di pepe nero
- 5 spicchi d'aglio
- 1 l di Olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Melanzane sott'olio

Passo 1.

Affettate le melanzane con tutta la buccia e ponetele in una ciotola capiente con acqua e sale per tre/quattro ore.

Passo 2.

Mettete in una pentola capiente 4 l d'acqua e 2 l di aceto, una manciata di grani di pepe e 3 foglie d'alloro, aggiungete le melanzane e fate bollire dieci minuti.

Passo 3.

Togliete le melanzane dall'acqua, scolatele e ponetele sopra uno strofinaccio da cucina o carta assorbente per eliminare tutta l'acqua.

Passo 4.

Quando saranno ben asciutte, dopo un paio d'ore, mettete le fette di melanzana nei barattoli alternandole con qualche grano di pepe e qualche pezzetto di aglio, riempite d'olio extravergine d'oliva e chiudete con qualche foglia di alloro.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)