

---

# MELANZANE SOTT'OLIO CON PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- melanzane,
- peperoni gialli,
- peperoni rossi,
- sale grossetto,
- aceto di vino rosso,
- aglio,
- olio d'oliva extra-vergine.

Sbucciate le melanzane, tagliatele a fette nel senso della lunghezza, salatele, sovrapponetevi un peso e aspettate che eliminino l'acqua.

Sbollentatele per 4 minuti in una miscela composta di tre parti d'acqua e una di aceto, sgocciolatele, strizzatele e mettetele ad asciugare su un canovaccio.

Disponetele a strati in un vaso cilindrico di terracotta o di vetro, con fettine d'aglio e liste di peperoni gialli e peperoni rossi e copritele d'olio, poggiando sulla sommità un disco di legno e su questo un sasso circolare se il vaso è di terracotta, pressando fortemente con un cucchiaio di legno per non lasciare spazi vuoti, se il vaso è di vetro.