

CONSERVA DI MELANZANE E PEPERONI SOTT'OLIO

Ingredienti per 8 persone:

- 1 kg di melanzane,
- 2 peperoni rossi,
- 2 peperoni verdi,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 limone,
- timo,
- rosmarino,
- 50 cl di olio d'oliva,
- sale fino.

Lavate le melanzane, tagliatele a fette di 0.5 cm di spessore nel senso della lunghezza, mettetele a strati in un recipiente e cospargete di sale ogni strato.

Coprite con un piatto, mettete un peso sopra il piatto e lasciate riposare per ventiquattro ore.

L'indomani scaldate il forno a 80 gradi (termostato 2).

Eliminate il picciolo dei peperoni, tagliateli in due, privateli dei semi e dei filamenti bianchi.

Risciacquatele e asciugatele nuovamente.

Posate i mezzi peperoni sulla leccarda, infornateli e lasciateli seccare per due ore circa, senza lasciarli grigliare.

Risciacquate le melanzane sotto l'acqua corrente e disponetele su un canovaccio.

Sbollentate un barattolo di vetro e capovolgetelo su un canovaccio per farlo asciugare perfettamente.

Quando i peperoni sono ben secchi e la pelle inizia a sollevarsi, pelateli con le dita.

Tagliate la polpa a listarelle di 0.5 cm.

Pelate l'aglio e tagliatelo a fettine sottili.

Sbriciolate il timo e il rosmarino.

Spremete il limone.

Riempite il barattolo, alternando strati di melanzane, di peperoni, di aglio ed erbe aromatiche.

Bagnate con il succo di limone, coprite il tutto con abbondante olio di oliva: l'olio deve oltrepassare l'ultimo strato di verdura di almeno 1 cm.

Chiudete ermeticamente il barattolo e lasciate macerare in un luogo fresco e buio per un mese.

Potete conservare il barattolo di conserva di melanzane e peperoni sott'olio chiuso per sei mesi.