

MELANZANE ALL'ACETO

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di melanzane
- 100 g di olio d'oliva
- 2 spicchi aglio
- origano
- 2 bicchieri aceto di vino
- 2 bicchieri acqua

Sbucciate e tagliate le melanzane per il lungo.

Buttatele poi nell'acqua e aceto a bollore.

Alzatele con la schiumarola e mettele a scolare in uno scolapasta.

Quando si saranno raffreddate, strizzatele leggermente e conditele con l'olio di oliva, il sale e l'aglio tagliato a pezzetti e origano.

Queste melanzane, se messe ben pressate in un vasetto di vetro a chiusura ermetica e ben coperte di olio si possono conservare per alcuni mesi.

In questo caso sarà necessario però strizzarle bene fra le due mani.