
MELANZANE ALL'AGLIO E MENTA

Ingredienti per 8 persone:

- 1000 g di melanzane lunghe
- 100 cl aceto di vino
- 1 cucchiaio senape gialla
- 100 g di zucchero
- 1 testa aglio
- 20 foglie menta
- olio d'oliva extra-vergine
- sale grosso

Le dosi sono per un barattolo da 1000 g.

Lavate le melanzane asciugatele, affettatele e cospargetele di sale grosso.

Lasciatele riposare per un paio di ore.

Poi sciacquatele asciugatele e cuocetele sulla griglia caldissima.

Portate ad ebollizione l'aceto con 30 cl di acqua, la senape e lo zucchero.

Sbollentatevi le melanzane, scolatele e lasciatele asciugare su un panno.

Tamponatele bene e lasciatele raffreddare. Trasferitele in un contenitore di vetro alternandole a fettine d'aglio e a foglioline di menta.

Coprite d'olio, chiudete ermeticamente e sterilizzate.