

MELANZANE ESSICcate AL SOLE

Ingredienti per 4 persone:

- melanzane
- sale
- aceto di vino
- vino bianco
- olio d'oliva
- aglio
- origano

Spurgare col sale come al solito, pelare.

Tagliare le melanzane a strisciole come tagliatelle un po' larghe e seccare al sole.

Scottare in aceto bollente e vino bianco (fifty-fifty o se ti piace più forte aumenta l'aceto).

Sgocciolare poco.

Mettere sott'olio di frantoio con aglio e origano.

Usare come antipasto.

Va preparato in estate e gustato dopo un paio di mesi.