

MELANZANE FARCITE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 8 melanzane
- 2 mozzarelle
- 800 g di pomodori
- 1 piantina basilico
- 1 cucchiaio origano
- 2 spicchi aglio
- 1 noce burro
- olio d'oliva
- aceto di vino bianco
- sale
- pepe

Pelate i pomodori, sminuzzateli e poneteli in una casseruola con 3-4 cucchiaini d'olio e una noce di burro. Fate cuocere a calore moderato, mescolando spesso, fino a quando si sarà formata una salsa piuttosto densa, dopodichè togliete dal fuoco e insaporite con sale e pepe.

Mondate le melanzane e tagliatele a fette nel senso della lunghezza, quindi cospargetele con il sale e fatele riposare in un colapasta, con un peso sopra, per circa tre ore, in modo che emettano l'acqua di vegetazione.

Strizzatele bene e fatele friggere in un tegame con abbondante olio bollente per 3-4 minuti, quindi scolatele e trasferitele su un foglio di carta assorbente, per eliminare l'unto assorbito in eccesso.

A questo punto adagiate le fette di melanzana su un canovaccio e mettete su ciascuna una fetta di mozzarella.

Cospargete con una presa di origano e arrotolate le fette in modo da ottenere tanti involtini.

Disponetene uno strato in vasi di vetro puliti e asciutti e ricopriteli con qualche cucchiaio della salsa di pomodoro che avete preparato.

Unite 2 o 3 foglie di basilico, qualche fettina d'aglio, qualche goccia d'aceto e un filo d'olio.

Formate numerosi strati ripetendo le operazioni descritte, fino ad esaurimento degli ingredienti.

Al termine, coprite le melanzane farcite con abbondante olio d'oliva, chiudete ermeticamente i vasi e conservate nel frigorifero per 10 giorni.