

# MELANZANE TRIFOLATE

Ingredienti per 4 persone:

- 2000 g di melanzane
- 2 spicchi aglio
- 1 rametto prezzemolo
- 1 piantina basilico
- 50 cl aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Scegliete melanzane sode e sane, non troppo grosse, lavatele, asciugatele e tagliatele a cubetti, senza sbuciarle. Ponetele in uno scolapasta, cospargetele con il sale e lasciatele riposare per un paio d'ore, in modo che emettano l'acqua di vegetazione.

Portate a ebollizione in una casseruola l'aceto e 2,5 dl d'acqua, tuffatevi i cubetti di melanzana e lasciateli cuocere a calore moderato per qualche minuto, infine scolateli.

In una casseruola 1 decilitro d'olio fate rosolare gli spicchi d'aglio pelati, a fuoco medio per alcuni minuti, quindi unite le melanzane e lasciatele soffriggere, mescolando continuamente, fino a quando si saranno un poco ammorbidite.

Cospargetele con un trito fine di basilico e prezzemolo e una macinata di pepe e proseguite la cottura a calore moderato per 10 minuti, rimestando di tanto in tanto.

Al termine, levate il recipiente dal fuoco e trasferite le melanzane in vasi di vetro puliti, riempiendoli per circa 3/4 della loro altezza.

Coprite le melanzane con olio d'oliva, quindi chiudete ermeticamente i vasi e fateli a sterilizzare per 15 minuti.

Conservate al buio per 3 mesi al massimo e fate scaldare prima dell'uso.