

MELANZANE SOTT'OLIO

Ingredienti:

- melanzana,
- olio,
- succo di limone o aceto,
- eventuali aromatizzanti.

Scegliete delle melanzane perfettamente sane prive di ammaccature.

Tagliate gli apici, lavatele accuratamente, e eventualmente pelatele quindi tagliatele a fettine di circa mezzo centimetro di spessore per il lungo.

Salate ora le fette e lasciatele sgocciolare su un colapasta per almeno 2 ore.

Scottate le fette di melanzane in una soluzione di acqua e aceto in uguale quantità (potete scottare anche in acqua con succo di limone sempre in uguale quantità, senza sale).

Con un litro di bagno di scottatura non deve essere trattato più di un chilo di prodotto.

Basteranno 2 minuti di ebollizione.

Ponete infine le melanzane nei vasi di vetro.

Introducete i pezzi in modo che restino verticali (per facilitare l'operazione si consiglia di mantenere il vaso inclinato in posizione quasi orizzontale).

Potete aggiungere come aromatizzanti aglio, peperoncino piccante od altro.

Riempite i vasi con olio d'oliva fino ad un centimetro e mezzo dall'orlo.

Applicate le capsule con decisione ma senza forzare troppo e fate bollire per i tempi indicati: 250 cc (40 minuti) - 500 cc (50 minuti) - 1000 cc (65 minuti) - 1500 cc (80 minuti).