

CONSERVE E MARMELLATE

Melanzane sott'olio (versione 4)

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Melanzane

Olio d'oliva

Origano

Aglio

Peperoncino piccante

Aceto di vino bianco

Sale

1 pizzico

■ Preparazione

- 1** Prendete le melanzane nella quantità occorrente, lavatele, sbucciatele, tagliatele prima a fette e poi in liste sottili.
- 2** Fatele appena sbollentare in un recipiente contenente in parti uguali acqua ed aceto di vino bianco con un pizzico di sale. Versatele in un capace scolapasta e copritele con un canovaccio sul quale metterete dei pesi.
- 3** Lasciate sgocciolare per un'intera nottata. In recipienti di vetro sistemate le melanzane a strati, dopo averle ancora strizzate con le mani.
- 4** Cospargete a mano a mano ogni strato d'aglio tagliato a fettine, una spolveratina di origano, peperoncino tagliuzzato, avendo cura che il contenuto dei vasi riesca compatto, senza vuoti intermedi.
- 5** Completate riempiendoli d'olio fin quasi all'orlo. Sarà opportuno aggiungere altro olio dopo qualche giorno, poiché le melanzane potranno averlo lentamente assorbito.
- 6** Talvolta, specie in località silane, viene usato il finocchietto selvatico al posto dell'origano.