

Melanzane sott'olio: la ricetta originale per farle in casa

INGREDIENTI

- 1 kg di Melanzane viola lunghe
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Foglie di menta fresca o prezzemolo
- Sale grosso q.b.
- Aglio biologico alcuni spicchi
- Peperoncini rossi q.b.
- 1 litro di Aceto bianco
- 1 litro e 1/2 di Acqua liscia
- Questi i pochi ingredienti per una **conserva di melanzane sott'olio** perfetta!

Preparazione: 20 minuti **Cottura:** 2 minuti **Livello:** *Facile* **Riposo:** 12 ore

Come preparare le melanzane sott'olio...

Primo passaggio: sbucciate, con l'aiuto di un coltello affilato, le **melanzane** e tagliamole a fettine, prendiamo una *ciotola* e andiamo a metterle dentro. Pendiamo un bel pugno di sale grosso, e lasciamole nella *ciotola per circa 9/10 ore*, potete coprire la ciotola con un coperchio o della *pellicola trasparente per alimenti*.

Trascorso questo tempo riprendiamo la nostra ciotola e andiamo a scolare l'acqua, che le **melanzane** avranno rilasciato, e strizziamole leggermente, per facilitare l'operazione.

Ora accendiamo il fuoco e portiamo a bollitura l'acqua con l'aceto e cuocete. Quando l'acqua bollirà, possiamo immergerci le **melanzane** per circa 2 minuti e non di più. Scoliamole bene, lasciamole raffreddare e andiamo nuovamente a strizzarle per far fuoriuscire l'*acqua e l'aceto* in eccesso.

Mettiamoci, a portata di mano, gli ingredienti per condire i nostri **ortaggi viola**: aglio, l'olio extra vergine, le foglie di menta e peperoncino. Andiamo a **sterilizzare perfettamente** i vasetti di vetro e con cura andiamo a sistemarci dentro, le nostre fettine di **melanzane**. Infine versiamo fino al bordo del vasetto l'olio extravergine di oliva, il nostro piccante *peperoncino rosso, l'aglio e la menta*, se non vi piace il suo gusto potete metterci del *prezzemolo*. E buon appetito!