

RICETTA DEL GIORNO

Melanzane sott'olio

INGREDIENTI: *1 kg di melanzane, olio extravergine d'oliva, aceto, prezzemolo, alloro, un filetto d'acciuga arrotolato, uno spicchio d'aglio schiacciato, sale..*

PREPARAZIONE: Tagliare le melanzane a ruote di circa ½ cm se sono grandi, a spicchi se sono piccole. In un tegame portare a bollire l'aceto allungato con poca acqua (in quantità sufficiente a coprire bene le melanzane), salare e aggiungere le melanzane. Quando saranno quasi lessate, scolarle e lasciarle ad asciugare per una mezz'ora sopra un canovaccio. Riporle poi in un vaso di vetro con abbondante prezzemolo tritato molto fine. Coprirle con olio d'oliva e sopra posare l'alloro, lo spicchio d'aglio e l'acciuga. Lasciare riposare per almeno 15 giorni, poi servire.