

Melanzane sottolio

Scritto da Antonio Cedrola



Ingredienti:

- 5 kg di Melanzane fresche e senza semi

Melanzane sottolio

Scritto da Antonio Cedrola

- Aglio

- Olio EVO

- Olio di semi

- Origano o menta

- Sale grosso

- ½ lt di Aceto bianco

Preparazione:

- Sterilizzare i contenitori facendoli bollire per almeno mezz'ora e facendoli poi raffreddare nella stessa pentola;

Melanzane sottolio

Scritto da Antonio Cedrola



Preparare le melanzane, farle a listarelle e metterle a strati sotto sale grosso. Tenerle per 24



Strizzarle per bene e tenerle sotto aceto bianco per circa 12 ore;



Strizzarle e condirle con aglio a grossi pezzi, olio extravergine d'oliva e origano (oppure

Melanzane sottolio

Scritto da Antonio Cedrola



- Metterlo in barattolo di vetro profondo molto bene e ricoprirle di olio di semi;

Al momento di servirle, basta scolare il sottolio e manovaccio per consentire all'olio di

