



Melanzane sott'olio - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

conserva - ortaggi - verdure

Dal forum della pdc

Ingredienti:

500 g di melanzane (possibilmente senza semi)  
Aglio  
Prezzemolo  
Sale  
Aceto bianco  
Olio d'oliva

Tagliare a fettine spesse 1/2 cm le melanzane  
Salarle e disporle a file in uno scolapasta.

Metterci sopra un peso (io uso una pentola piena di acqua) per scolare la loro acqua e tenerle sotto peso per 12 ore.

Disporre quindi le fettine di melanzana in un boccaccio (il barattolo) alternando con aglio e prezzemolo tritato, pressando un po' di tanto in tanto.

Aggiungere un dito di aceto bianco e farle riposare per 1 ora.

Riempire quindi il boccaccio di olio extravergine di oliva, fino a coprire le melanzane, facendo uscire le bolle di aria.

Chiudere bene il coperchio e attendere con pazienza almeno una settimana.

Si mantengono bene se messe al fresco, non in frigo, fino a tutto l'inverno.

Postata da Cia2

Le dosi non le so vado ad occhio...

Uso le **melanzane tonde** quelle violette chiare tagliate a fettine non troppo alte (con la mandolina vengono perfette)

Faccio bollire **un litro d'acqua con un litro di aceto bianco e sale** (mi raccomando l'aceto è molto importante nelle conserve sott'olio perché abbassa il ph della verdura ed aiuta a scongiurare il botulino. quindi pari acqua e aceto)

scotto le fettine di melanzana, dovrebbero restare al dente...ma a volte mi scappano...

le si fa asciugare su un canovaccio pulito. io poi le taglio a striscioline

si sterilizzano i vasi e si inizia a riempire.

sotto metto sempre un pò di **olio d'oliva, origano, e dell'aglio secco**, i filetti di melanzana, e così fino alla fine.

quindi ad ogni strato anche gli aromi.

metto anche **una foglia di alloro ben pulita** ed a volte dei **peperoncini interi**.

finito. chiudo molto stretto e aspetto quelle ....due tre (dovrebbero essere settimane così si insaporiscono bene)...ma io il giorno dopo ho dovuto assaggiare... 😊.