Antipasto di melanzane

Ingredienti:

1 Kg di melanzane pulite e tagliate a cubetti
1 rubra
1 cucchiaio colmo di sale
50 gr.di acciughe
5 chiodi di garofano
5 capperi
1 bicchiere di olio
1 bicchiere di vino bianco
1/2 bicchiere di aceto bianco
200 gr.di tonno

Preparazione

Unire tutti gli ingredienti in una pentola, far cuocere per 10 minuti, a cottura ultimata aggiungere il tonno. Invasare l'antipasto caldo e sterilizzare i vasetti separati da canovacci in una pentola coperti d'acqua, a partire dal bollore per 25 minuti. Lasciare i vasetti nella pentola fino al raffreddamento, estrarli e metterli in cantina a conservare.