Melanzane lunghe sott’olio

- Ingredienti
- 2 Kg e mezzo di melanzane
- 1/2 litro di aceto di vino bianco
- 1 litro di vino bianco
- 2 o 3 spicchi di aglio
- un bel ciuffo di prezzemolo
- un po’ di origano
- olio q.b.

Pulire le melanzane, dividerle a meta’ e ancora a meta’ e tagliarle a fettine dopo di che metterle, a strati, in uno scolapasta e questo in una bastardella, coperte di sale grosso. Coprire con un piatto e un peso sopra le melanzane per farle fare l’acqua, lasciarle in questo modo per 24 ore avendo cura di togliere l’acqua di tanto in tanto. Passato questo tempo risciacquarle e strizzarle per bene. Mettere a bollire il vino e l’aceto e poco per volta tuffare le melanzane e quando riprende il bollore lasciarle per 3-4 minuti ogni qual volta. Scolarle, strizzarle e metterle in un panno ad asciugare per 2 o 3 ore. Quando sono bene asciugate, metterle in una ciotola e condirle con il trito di aglio e prezzemolo e un po’ di olio e di origano, mescolare bene e inserire a piccoli strati nel vasetto precedentemente sterilizzato, a fine di ogni strato mettere ancora olio e cosi fino all’orlo del vasetto, sbattere un po’ il barattolo in modo che se sono rimaste delle bolle di aria vengano a galla. Lasciarlo qualche ora cosi e controllare il livello dell’olio chiuderlo con il tappo. Fare sterilizzare per 20 minuti, dal bollore dell’acqua, in una pentola avendo cura di separare i vasetti con degli asciugamani perche’ non si rompano. Lasciare raffreddare nella pentola e poi mettere in dispensa al buio e al fresco.