

MELANZANE ALL'ACETO

Ingredienti:

2 melanzane

aceto di vino bianco

olio per friggere

sale

Procedimento:

Sbucciare le melanzane e tagliarle a fette.

Salarle e mettere sopra un peso per togliere l'amaro.

Scolarle, friggerle in abbondante olio bollente, metterle in un piatto e cospargerle di aceto.

Si conservano in frigo, in un contenitore, per diversi giorni.

