

Antipasto Di Melanzane con Aceto di Vino

Lavate e asciugate le melanzane, tagliatele a cubetti abbastanza grossi. Mettetele in una terrina coperte di acqua e sale e lasciatele così per un'ora. Poi, tiratele su e spremetele, mettetele in un tegame con l'olio e friggetele 5 minuti. Mettete in una padella pulita poco olio, 1 spicchio d'aglio e unitevi le melanzane unendo lo zucchero e l'aceto. Fate scaldare il tutto mescolando con garbo.

Ingredienti

600 G Melanzane
1 Bicchiere Olio D'oliva
1 Cucchiaino Zucchero
1 Bicchiere Aceto Di Vino Bianco
Sale Fino
Aglio

Note

Preparazione: 15 minuti.