



Finissima di Melanzane Vasi 200 g

Bottega Barbieri

Type	Mariné à l'huile
Origine	Italie, Calabria
Producteur	Bottega Barbieri Cosenza
Contenu	200 gr
Numéro d'article	84007200

Commentaires

L'aubergine très fine est l'une des conserves qui représentent le mieux les traditions gastronomiques calabraises. Communément appelées « aubergines scapece » en raison de l'utilisation du vinaigre comme ingrédient principal et comme conservateur. Pour réaliser cette spécialité, nous utilisons uniquement des aubergines fraîches récoltées dans nos jardins et non en saumure. Les aubergines de septembre sont lavées, pelées, coupées très finement et strictement à la main, salées et plongées dans du vinaigre de vin blanc pendant au moins 24 heures. Après quoi on les pèse pendant une nuit, pour leur faire perdre leur eau et les égoutter du vinaigre. Les aubergines très blanches sont ensuite mélangées dans un récipient en acier et assaisonnées avec de l'huile d'olive extra vierge, de la menthe, du piment, de l'ail et du poivre noir.