



Involtini 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	84009200

Commentaires

Les rouleaux d'aubergines sont une spécialité importante de la tradition des conserveries calabraises, en particulier du nord de la Calabre, cette partie de la Calabre qui borde la Lucanie et surplombe la mer Ionienne. Les petits pains sont préparés fin septembre, avec les dernières aubergines récoltées au jardin. Sélectionnez les plus gros, qui ne sont pas très tendres, lavez-les, coupez-les dans la partie la plus large et salez-les en les plaçant avec une bonne addition de vinaigre de vin dans un récipient pendant au moins 24 heures. Ensuite, ils sont pressés pendant une heure, étalés sur un linge sec et farcis d'un morceau d'anchois, d'une câpre et d'un peu d'origan. La tranche est fermée avec un cure-dent, obtenant un rouleau qui est placé dans un bocal en verre et assaisonné de baies de poivre noir, de menthe fraîche, d'un peu de piment et beaucoup d'huile d'olive extra vierge.