



Finissima di Melanzane Vasi 200 g

Bottega Barbieri

Tipo	Sott'oli
Origine	Italia, Calabria
Produttore	Bottega Barbieri Cosenza
Contenuto	200 gr
Articolo n.	84007200

Annotazioni

La finissima di melanzane è una delle conserve che più rappresenta le tradizioni gastronomiche calabresi. Comunemente chiamata "melanzane a scapece" per l'utilizzo dell'aceto come ingrediente principale e come elemento conservante. Per realizzare questa specialità utilizziamo esclusivamente melanzane fresche raccolte nei nostri orti, non provenienti da salamoie. Le melanzane di settembre, vengono lavate, sbucciate, tagliate sottilissime e rigorosamente a mano, salate e immerse in aceto di vino bianco per almeno 24 ore. Dopo di che vengono messe al peso per una notte, per far perdere loro il contenuto di acqua e scolarle dall'aceto. Le melanzane bianchissime vengono poi mescolate all'interno di un contenitore di acciaio e condite con olio extra vergine di oliva, menta, peperoncino, aglio e grani di pepe nero.