



Involtini di Melanzane Vasi 200 g

Bottega Barbieri

Tipo	Sott'oli
Origine	Italia, Calabria
Produttore	Bottega Barbieri Cosenza
Contenuto	200 gr
Articolo n.	84009200

Annotazioni

Gli involtini di melanzane sono una specialità importante della tradizione conserviera calabrese, in particolare della Calabria del nord, quella parte di Calabria che confina con la Lucania e si affaccia sul mar Jonio. Gli involtini si preparano a fine settembre, con le ultime melanzane raccolte nell'orto. Si selezionano quelle più grosse, non tenerissime, si lavano, si affettano per la parte più larga e si salano adagiandole con una buona aggiunta di aceto di vino in un recipiente per almeno 24 ore. Poi vengono pressate per un'ora, si distendono su un panno asciutto e vengono farcite con un pezzetto di acciuga, un cappero e un po' di origano. Si chiude la fetta con uno stuzzicadenti ricavandone un involtino che viene messo in un vaso di vetro e condito con bacche di pepe nero, menta fresca, un po' di peperoncino e tanto olio extra vergine di oliva.