



Involtini di Melanzane Vasi 200 g

Bottega Barbieri

Typ	Eingelegtes im Öl
Herkunft	Italien, Calabria
Produzent	Bottega Barbieri Cosenza
Inhalt	200 gr
Artikel-Nr	84009200

Bemerkungen

Auberginenröllchen sind eine wichtige Spezialität der kalabrischen Konserventradition, insbesondere in Nordkalabrien, dem Teil Kalabriens, der an Lucania grenzt und das Ionische Meer überblickt. Die Brötchen werden Ende September zubereitet, wobei die letzten Auberginen im Garten geerntet werden. Wählen Sie die grössten, nicht sehr zarten Stücke aus, waschen Sie sie, schneiden Sie sie an der breitesten Stelle in Scheiben und salzen Sie sie, indem Sie sie mit einer guten Zugabe von Weinessig in einen Behälter geben und ihn mindestens 24 Stunden lang ruhen lassen. Dann werden sie eine Stunde lang gepresst, auf einem trockenen Tuch ausgelegt und mit einem Stück Sardelle, einer Kapern und etwas Oregano gefüllt. Die Scheibe wird mit einem Zahnstocher verschlossen, wodurch eine Rolle entsteht, die in ein Glas gegeben und mit schwarzen Pfefferkörner, frischer Minze, etwas Chili und viel nativem Olivenöl extra gewürzt wird.