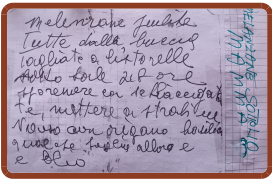
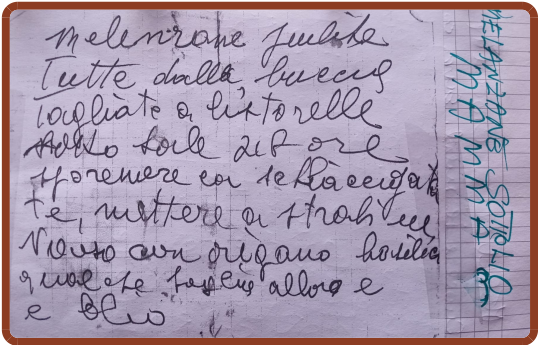


Melanzane sott'olio



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

La ricetta, così come tramandata

Melanzane pulite tutte dalla buccia, tagliate a listarelle.

Sotto il sale 2 ore, spremere con le mani finché si sono asciugate.

Metterle a strati in un vaso con origano, basilico, Qualche foglia di alloro e l'olio.