

Ingredienti:

- melanzane viola rotonde
- aglio
- sale
- olio evo

Preparazione:

Tagliare le melanzane a fette sottili, metterle a scolare a strati in un colapasta.

Tra uno strato e l'altro mettere del sale per far uscire tutta l'acqua.

Dopo circa un'ora asciugare bene le melanzane e farle grigliare.

Metterle poi a strati in un contenitore con l'olio, sopra l'ultimo strato mettere uno spicchio d'aglio, a piacere si può aggiungere una foglia di alloro.

Lasciar riposare per 1 giorno e adoperare.