

## Melanzane sott'olio

### Ingredienti

alcune melanzane non troppo grandi  
mezzo bicchiere di aceto  
olio extra vergine d'oliva  
1 spicchio d'aglio  
1 foglia di alloro  
qualche chiodo di garofano

Prendere le melanzane, meglio se un po' piccole, tagliarle a pezzetti senza togliere la buccia e farle scottare per qualche minuto in acqua e aceto; scolarle e lasciarle asciugare e raffreddare; invasare ricoprendo con un buon olio extravergine d'oliva aggiungendo nei vasetti 1 spicchio d'aglio, una foglia di alloro e qualche chiodo di garofano.

