ANTIPASTO DI MELANZANE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g. di melanzane,
- 1 bicchiere d'olio d'oliva,
- sale fino,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- 1 bicchiere di aceto bianco,
- aglio.

Lavate e asciugate le melanzane, tagliatele a cubetti abbastanza grossi.
Mettetele in una terrina coperte di acqua e sale e lasciatele così per un'ora.
Poi, tiratele su e spremetele, mettetele in un tegame con l'olio e friggetele 5'.
Mettete in una padella pulita poco olio e 1 spicchio d'aglio e unitevi le melanzane unendo lo zucchero e l'aceto.
Fate scaldare il tutto mescolando con garbo.