MELANZANE AL FUNGHETTO

Ingredienti:

- melanzana,
- pomodoro,
- olio,
- aglio,
- eventualmente rosmarino,
- sale,
- pepe.

Scegliete delle melanzane perfettamente sane, tagliate gli apici, lavatele e preparatele a piccoli spicchi.
Scottatele immergendole in una soluzione composta di un litro di succo di limone per un litro d'acqua; basteranno 2 minuti all'ebollizione.
Rosolatele quindi nell'olio, insieme con l'aglio a spicchi e il rosmarino.
Preparate i pomodori ben lavati e passati con il passaverdura quindi aggiungeteli alle melanzane e fate bollire a fuoco basso per restringere un poco il sugo, al quale unirete un poco di sale e pepe.
Mantenete il prodotto in ebollizione per almeno 10 minuti, versatelo quindi ancora bollente nei vasi di vetro, appena lavati con acqua calda.
Applicate immediatamente le capsule serrando bene senza forzare troppo, e capovolgete le confezioni su una superficie non fredda.
Raddrizzate i vasi solo dopo che sono passati almeno 10 minuti e continuate il raffreddamento all'aria.