

Antipasto di melanzane

- Ingredienti
- 1 Kg. di melanzane pulite e tagliate a cubetti
- 1 rubra
- 50 gr. di acciughe
- 5 chiodi di garofano
- 5 capperi
- 1 bicchiere di olio
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco
- 200 gr. di tonno

Cuocere il tutto per 10 minuti. Spegner e aggiungere il tonno. Invasare caldo e capovolgere i barattoli lasciando raffreddare per mettere in cantina.