Tagliare e spurgare la melanzana

*Le **melanzane** sono verdure dall'ottimo sapore, a volte un po' troppo pungente ed amarognolo. Per mitigare questa caratteristica è possibile passarle nell'acqua e aceto e metterle brevemente sotto sale. Vediamo come.*

1) Innanzitutto dotarsi degli strumenti giusti: un tagliere ben pulito, un pelapatate (se occorre pelare le melanzane) ed un coltello affilato. Lavare quindi le melanzane sotto acqua fresca corrente.

2) Tagliare il picciolo e rimuovere tutte le parti verdi che dovessero restare attaccate alla melanzana.

3) Pelare le melanzane con il pelapatate.

4) Affettarle nello spessore di un centimetro circa.

5) Riempire una capace ciotola di acqua fredda e mettere un paio di cucchiai di aceto. Immergervi le fette di melanzane per una decina di minuti mescolandole di tanto in tanto.

6) Scolare le melanzane e metterle in un colapasta cospargendole strato per strato con una manciata di sale. Cercare di metterle un po' in verticale, in modo che il liquido di vegetazione possa fluire sul fondo.

7) Una volta che sono tutte cosparse di sale mettervi sopra un piatto, un peso, e lasciare perdere il liquido di vegetazione per una mezz'ora.