

Caponata Siciliana (Sicilia)

Ingredienti

5 o 6 melanzane non troppo grosse e piuttosto sode (dopo averle salate e tolto loro il succo amaro), 5 o 6 peperoni a polpa spessa, olive verdi snocciolate, un bel sedano, due cucchiaini colmi di capperi, una grossa cipolla, 5 o 6 pomodori pelati tagliati a dadini piccoli, due cucchiaini di zucchero, aceto bianco, sale e olio d'oliva

Preparazione

Mettere in un tegame le verdure tagliate a cubetti non troppo piccoli, i capperi, la cipolla tagliata sottile, il sale, l'olio, le olive e lo zucchero. Coprire il tegame e lasciare cuocere a fuoco molto alto. A cottura ultimata aggiungere l'aceto e fare evaporare, sempre a fuoco alto. Si può servire subito. È ottima come contorno. Volendola conservare si mette in vasi di vetro (pulitissimi e asciugati in forno caldo) unendo però, quando ancora è calda, un grammo di acido salicilico per ogni chilo di caponata.

