

Caponatina

Ingredienti: (per 6 persone)

1 Kg di melanzane - 300 gr di coste di sedano - 400 gr di pomodori maturi
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro - 10 gr di olive verdi - 50 gr di
capperi sotto sale - 1 cucchiaio di pinoli - 1 bicchiere di aceto - 1 cucchiaio
di zucchero - 2 cucchiai di olio extra vergine d'oliva - qualche foglia di
basilico - sale - pepe.

Procedimento:

tagliare le melanzane a tocchetti, spolverarle di sale e metterle in un colapasta con un peso sopra per un'ora. Lavare il sedano e tagliare a tronchetti, pelare i pomodori e spezzettarli, snocciolare le olive in due, soffriggere la cipolla a fette, unire i pomodori, ed il concentrato, cuocere per 10 minuti, aggiungere sale e pepe. Aggiungere il sedano, le olive, i pinoli ed i capperi. Sciogliere lo zucchero nell'aceto e versarlo nel sugo, per venti minuti a fuoco dolce. Lavare le melanzane asciugarle e friggerle su olio ben caldo. Stenderle su carta da cucina. Aggiungere le melanzane alla salsa e cuocere per 5 minuti. Mangiare la caponatina a temperatura ambiente con foglie di basilico spezzettate.

