

Caponata di melanzane

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 13 Febbraio 2014 09:52 - Ultimo aggiornamento Giovedì 13 Febbraio 2014 09:59

Caponata di melanzane

La caponata di melanzane è un contorno ricco, dal sapore deciso. Da consumare fredda è ottima con i piatti di carne ma può diventare anche un condimento insolito per una pasta.



Dosi per quattro persone: 1 kg di melanzane, 4 cipolle, un gambo di sedano, 150 gr di olive verdi snocciolate, 50 gr di capperi sottaceto, 500 gr di passata di pomodoro, mezzo litro di aceto bianco, sale, olio.

Tagliare tutte le verdure a dadi e cuocere melanzane e sedano con olio e sale. Aggiungere a metà cottura le cipolle e il pomodoro, e a fine cottura capperi, olive e aceto. Servire fredda.