

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Caponata alla siciliana

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

MELANZANE 5  
OLIVE VERDI 200 gr  
CAPPERI 100 gr  
SEDANO 100 gr  
CIPOLLE 3  
CONCENTRATO DI POMODORO 150 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere  
CACAO AMARO 3 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ¼  
bicchieri  
OLIO DI ARACHIDI 1 l

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti che vi serviranno per questa ricetta.

Tagliate le melanzane a dadi e distribuiteci sopra il sale per eliminare l'acqua di

vegetazione amara.

Friggere le melanzane e nel frattempo tagliate la cipolla e fartela rosolare in un tegame.

Tagliate il sedano, snocciolate le olive e metteteli in una casseruola con acqua bollente, insieme ai capperi.

Lasciate cuocere fino a che il sedano risulta quasi cotto, scolate e sciacquate con acqua fresca.

Versate il tutto in una casseruola, aggiungete la salsa, lo zucchero, l'aceto, il cacao e mescolate costantemente.

Dopo circa dieci minuti, togliete la salsa dal fuoco e salate le melanzane. Mettetele su un piatto di portata e versatevi sopra il resto della salsa. Spolverate con un ciuffetto di prezzemolo tritato. Servitela fredda.