

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.