

SECONDI PIATTI

Caponata di melanzane e petto di pollo

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

2 melanzane
300 g di petto di pollo
1 costa di sedano
1 manciata di olive verdi snocciolate
capperi a piacere
qualche cucchiata di salsa di pomodoro
olio extra vergine d'oliva
basilico
50 g di aceto bianco
1 cucchiaino raso di zucchero
sale qb.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a tocchi le melanzane, salare per 10 minuti poi sciacquare ed asciugare. Versarle nell'olio caldo e farle rosolare.



- 2 In una seconda padella, versare un po' di olio extravergine di oliva e fare imbiondire il sedano affettato.



- 3 Nella padella con le melanzane, sistemare il petto di pollo tagliato a pezzi, mettere un po' di sale e continuare la cottura.



4 Quando il sedano è rosolato, unire i capperi, le olive verdi affettate e qualche cucchiata di passata di pomodoro.

Versare l'intigolo nelle melanzane e petto di pollo.





- 5 Cuocere per 5 minuti, quindi unire l'aceto bianco e lo zucchero.
Fare evaporare l'aceto ed aggiungere il basilico versare nel piatto da portata e tenere in frigorifero.



6 Servire freddo.