

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Caponatina (Sicilia)

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 mazzo di sedano
3 carote
2 peperoni
1 melanzana
1 cipolla
4 pomodori maturi
olive verdi snocciolate
capperi
olio d'oliva
aceto di vino bianco
zucchero
mollica di pane raffermo
sale.

PREPARAZIONE



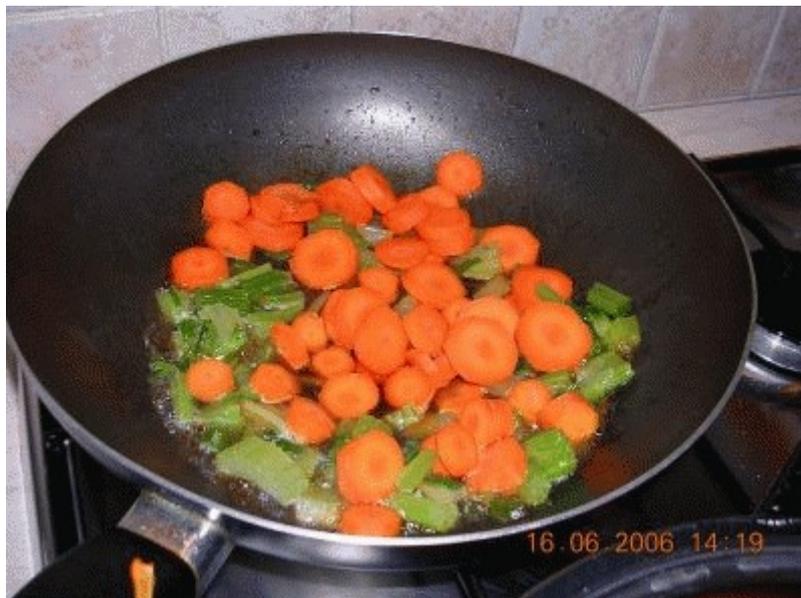
2 Friggere in olio i peperoni.



3 Quando sono cotti trasferirli su una pentola.



- 4 Cuocere le carote e il sedano in acqua. Nel frattempo mettere la melanzana a spurgare in acqua e sale.



- 5 Quando sono cotti aggiungerli ai peperoni.



6 Friggere la melanzana tagliata a cubetti dopo averla ben strizzata e asciugata.



7 Cuocere la cipolla affettata in acqua.



8 Aggiungere agli altri ingredienti.



9 Aggiungere i capperi e le olive.



10 Cuocere il pomodoro come una normale salsa, aggiungere 1 cucchiaino di zucchero e 1 di sale e un po' d'aceto.



11 Aggiungere la salsa agrodolce agli altri ingredienti.

Abbrustolire la mollica del pane in pochi minuti girandola spesso facendo attenzione perché si brucia facilmente.



12 La caponatina pronta.



13 Cospargere la caponatina di "muddica" (mollica di pane)

