

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Capunata

LUOGO: Europa / Italia / Molise

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



### INGREDIENTI

4 taralli  
una spruzzata di aceto di vino bianco  
2 uova sode  
4 pomodori ben sodi  
1 cetriolo  
olive verdi e nere a piacere  
1 grosso peperone dolce e carnoso  
100 g di alici sott'olio  
2 spicchi di aglio  
2 coste di sedano  
un pizzico di origano  
olio di oliva q.b.  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Bagnate leggermente in acqua i taralli (quelli fatti semplicemente con acqua e farina),

spruzzateli di aceto e fateli asciugare per cinque minuti su un canovaccio da cucina pulito. Disponete, poi, i taralli su un piatto da portata e copriteli di pomodori, sedano, peperoni e cetrioli lavati ed affettati; guarniteli con spicchi di uova sode ed alici. Condite la “capunata” con origano, sale, abbondante olio, e fatele insaporire per circa mezz’ora in frigorifero.