

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Simil caponata

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 3 peperoni verdi lunghi e dolci
- 2 melanzane piccole
- 1 pomodoro grande
- 2 scalogni
- qualche foglia di basilico
- 1 spicchio di aglio
- 3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di erbe secche varie (mirto
prezzemolo
maggiorana
menta
senape)
- mezzo bicchiere di aceto di vino rosso
- 2 mozzarelle di bufala.

PREPARAZIONE

1 Tritare lo scalogno.

In una casseruola lasciate soffriggere lo scalogno con l'olio ed il basilico.



2 Tagliare le verdure a cubetti ed uniteli al soffritto e lasciate cuocere per 5 minuti.



3 Unite anche le erbe secche.



- 4 Lasciate cuocere 15 minuti quindi unite mezzo bicchiere di acqua e mezzo bicchiere di aceto.



- 5 Continuate la cottura per circa 20 minuti.



6 Al centro di 4 piatti mettete poca caponata e coprite con delle fette di mozzarella.



7 Coprite con altra caponata .



8 Passate un paio di minuti al microonde.

Potete procedere in questo modo se preferite: avvolgete della caponata in una fetta di speck e fermate gli involtini con uno stecchino.



9 Lasciate rosolare qualche minuto.

