CAPONATA ALLE ZUCCHINE

Ingredienti:

- 300 g. di polpa di pomodoro,
- 2 melanzane,
- 2 zucchine,
- 1 costola di sedano,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 cipolla,
- pinoli,
- uvetta,
- capperi,
- olio,
- aceto,
- sale,
- pepe.

Far rosolare nell'olio l'aglio e la cipolla tritati, unire le melanzane, le zucchine e il sedano tagliati a dadini, l'uvetta ammorbidita, i pinoli, la polpa di pomodoro, salare, pepare e far cuocere per circa 30 minuti.
Aggiungere 2 cucchiai di aceto e i capperi.
Far riposare e servire.