

CAPONATA 2

Ingredienti:

- 4 melanzane,
- 4 pomodori grossi e ben maturi,
- 1/2 testa di sedano,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 cipolla,
- 100 g di olive nere,
- 50g capperi salati,
- sale,
- aceto.

Pulite le melanzane, tagliatele a cubetti, cospargetele di sale grosso e lasciatele sgocciolare per un'oretta. Nel frattempo affettate finemente la cipolla, schiacciate l'aglio, passate al setaccio i pomodori dopo averli sbucciate, snocciolate e tagliuzzate le olive, pulite e affettate il sedano. Mettete poi in pentola tutti questi ingredienti con poco olio, aggiungete anche i capperi lavati e fate cuocere a fuoco non troppo allegro fino a quando non otterrete una salsa piuttosto densa. Tornate quindi ad occuparvi delle melanzane: scolatele e saltatele a parte con dell'olio. Unitele poi alla salsa e lasciatele ancora sul fuoco per una decina di minuti; aggiustate di sale ed aggiungete un goccio d'aceto. Si serve preferibilmente fredda.