

CAPONATA DI MELANZANE

Ingredienti:

- 500 g di melanzane,
- 300 g di polpa di pomodoro,
- 1 cipolla,
- 1 costa di sedano,
- 1 cucchiaino di capperi,
- 1 cucchiaino di pinoli,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 30 g d'olio di oliva,
- sale,
- pepe.

Lavare le melanzane, tagliarle a cubetti, spolverizzarle di sale e lasciarle riposare per circa un'ora, poi asciugarle. Mettere in una casseruola la cipolla tagliata grossolanamente, la costa di sedano tagliata a fettine, le melanzane. Salare, coprire e cuocere a fiamma bassa per 15 minuti circa.

Scoperchiare, alzare il fuoco e bagnare con il vino bianco, farlo evaporare a fuoco vivace.

Aggiungere la polpa di pomodoro spezzettata, i pinoli e cuocere a fiamma moderata per altri 15 minuti.

Aggiustare di sale e pepe.

Fare raffreddare completamente, aggiungere l'olio, mescolare e servire.