BRUSCHETTA CON CAPONATA E MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane siciliano (con semi di sesamo)
- 2 melanzane piccole
- 1 manciata di capperi sotto sale sciacquati e strizzati
- alcune olive verdi snocciolate
- 2 cipolle bianche piccole
- 1 costa di sedano
- 1 spruzzata di conserva di pomodoro
- 4 cucchiai di aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- 2 cucchiai di zucchero

Tagliate a dadini le melanzane e friggetele in olio bollente.
Fatele scolare su carta assorbente e intanto affettate sottilmente la cipolla e il sedano, fateli appassire in un po' d'olio quindi aggiungetevi i capperi e le olive tagliate a pezzetti non troppo piccoli.
Aggiungete 2 cucchiaini da tè colmi di conserva di pomodoro, lo zucchero e l'aceto.
Fate cuocere il tutto per qualche minuto e poi unitevi le melanzane e continuate la cottura per circa 10 minuti.
Aggiustate di sale.
Bruscate il pane e ricopritelo con la caponata quando sarà tiepida.