

63-Caponata

Autore: Rosalba

Ingredienti: per 4 persone 1 grossa melanzana viola, 1 peperone
3 o 4 patate, 1 cipolla rossa. 1 grappolo di pomodorini rossi
1 o 2 coste di sedano, olive verdi, olive nere, 2 cucchiaini di capperi sotto sale, uva
passa, concentrato di pomodoro, 2 cucchiari di zucchero, 1\2 bicchiere abbondante di
aceto di vino (o di mele se lo volete più delicato), 2 cucchiari di pinoli, basilico, olio
d'oliva, sale, pepe

Tagliare la melanzana a cubetti non troppo piccoli e friggerla in olio bollente finché non diventa uniformemente dorata.

Scolarla ed eliminare l'olio in eccesso tamponando con carta assorbente.

Tenere l'olio a temperatura e una volta tolta la melanzana buttare il sedano affettato sottile.

Scolarlo e tamponarlo (come la melanzana) e sempre nello stesso olio buttare le patate tagliate a cubetti. Le patate non dovranno friggere completamente, quindi toglietele a metà cottura e tamponatele con la carta assorbente.

Nel frattempo mettere ad ammolare l'uva passa in acqua tiepida e una volta rigonfia, eliminare eventuali semi.

Far saltare in padella il peperone tagliato a pezzi irregolari con l'olio, la cipolla affettata grossolanamente ed i capperi.

Aggiungere i pomodorini tagliati a metà e farli appassire. Salare, quindi unire un paio di cucchiaini di concentrato di pomodoro, mezzo bicchiere d'acqua e proseguire la cottura per 5 min..

Quando la salsa si sarà un po' addensata aggiungere le patate, abbassare la fiamma al minimo e far cuocere una decina di minuti.

A questo punto unire l'aceto, lo zucchero, l'uvetta, i pinoli e le olive (che avrete denoccolato e tagliato a metà).Aggiustare di sale e pepe ed aggiungere le melanzane ed il sedano.

Cuocere per 10/15 min. a fuoco bassissimo finché il liquido non sarà evaporato completamente. Far freddare e aggiungere il basilico. Far riposare in frigo per almeno un giorno (il tempo necessario affinché la caponata si insaporisca e l'aceto perda un po' della sua forza). Servire fredda