

MELANZANE DELLA NONNA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane
- 5 pomodori
- 2 cipolle
- 2 spicchi aglio
- 1 cucchiaio capperi
- 1 cucchiaio olive nere
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- 1 ciuffo prezzemolo
- 1 cucchiaio aceto di vino
- 1 cucchiaino zucchero
- sale
- pepe

Lavate le melanzane e tagliatele a cubetti abbastanza piccoli dopo aver eliminato la parte centrale ricca di semi. Lasciateli mezz'ora sotto sale in un piatto inclinato e con un peso sopra perché perdano l'acqua amarognola. Sciacquate velocemente i cubetti di melanzana e asciugateli.

In un tegame scaldate due cucchiaini d'olio, unite le cipolle tagliate a velo e gli spicchi d'aglio interi.

Quando sono leggermente dorati eliminate l'aglio e aggiungete i cubetti di melanzana, mescolate, unite i pomodori freschi privati dei semi e tagliati a quadratini.

Salate, pepate e cuocete per un quarto d'ora mescolando frequentemente perché non attacchino.

Unite un ciuffo di prezzemolo tritato finemente, un cucchiaio di capperi lavati, strizzati e grossolanamente tritati, uno di olive nere snocciolate e tagliate a rondelle, uno di aceto e un cucchiaino di zucchero.

Lasciate insaporire bene e assaggiate per verificare che le melanzane abbiano un gusto agrodolce.

Se fossero troppo dolci aggiungete uno spruzzo d'aceto, se fossero troppo agre un pizzico di zucchero.

Dopo pochi minuti ritirate dal fuoco, passate su un piatto da portata caldo e servite subito.