

POMODORI ALLE MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pomodori
- 1 melanzana
- 1 cipollotto
- basilico
- capperi
- 1 spicchio aglio
- 1 filo olio d'oliva
- 3 cucchiai aceto di vino
- sale
- pepe

Togliete la calotta ai pomodori, svuotateli con delicatezza, salateli internamente, capovolgeteli per circa un'ora. Spellate e tagliate a dadini la melanzana, rosolateli a fuoco vivo con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio, unitevi il cipollotto tagliato a velo, i capperi e il basilico tritati, salate e pepate. A questo punto aggiungete tre cucchiari d'aceto e lasciate evaporare. Quando il composto è freddo riempiete i pomodori e servi.