

CAPONATA DI CAPPERI

Ingredienti per 6 persone:

- 450 g di capperi sotto sale
- 1 cipolla rossa
- 3 cucchiaini di zucchero
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 6 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 1 mazzetto di basilico
- menta

Dissalare i capperi sotto l'acqua corrente.

Affettare la cipolla e farla appassire nell'olio, levarla dalla padella con una schiumarola e metterla da parte.

Friggere i capperi nella stessa padella, unire la cipolla, lo zucchero e mescolare.

Bagnare con l'aceto e farlo evaporare.

Versare i capperi in una terrina, aggiungere il basilico e la menta lavati e spezzettati con le mani.

Far raffreddare prima di servire.