

## CAPONATA IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla
- 200 g di peperoni a tocchetti
- 1 melanzana a tocchetti
- 200 g di pomodori a tocchetti
- sale
- 80 g di olive snocciolate
- 1 bicchierino di aceto balsamico (o aceto di mele)
- 1/2 cucchiaino di zucchero

Soffriggere la cipolla e i peperoni a tocchetti; aggiungere la melanzana a tocchetti e il sale; aggiungere poi i pomodori a tocchetti e le olive snocciolate.

Quasi a fine cottura aggiungere un bicchierino di aceto balsamico (o di mele) e lo zucchero.

Completare la cottura (un minuto).

Buonissima fredda anche come antipasto.