

CAPONATINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di melanzane
- 1000 g di pomodori
- 900 g di peperoni
- 1 sedano bianco
- sedano verde
- basilico
- cipolla
- olio d'oliva
- aceto di vino
- sale

Pulire e tagliare a pezzetti il sedano bianco, i peperoni, le melanzane e friggerli.

Scolarli, appoggiarli sulla carta assorbente e salarli.

In un tegame soffriggere la cipolla tritata con il sedano verde e il basilico.

Versare nel tegame i pomodori pelati, privati dei semi e tagliati a pezzi.

Salarli e farli cuocere per 20 minuti.

In una zuppiera mettere le verdure fritte, unire i pomodori e spruzzare con abbondante aceto.

Servire la caponatina tiepida o fredda.