

Caponata di melanzane

Ingredienti per 6 persone

Melanzane di tipo lunga e viola	1 Kg.
Sedano	3 coste
Cipolle	2 medie
Olive verdi snocciolate	100 gr
Capperi dissalati	50 gr.
Pinoli	30 gr.
Salsa di pomodoro	q.b.
Zucchero	70 gr.
Aceto di vino	Mezzo bicchiere
Basilico	q.b.
Olio extravergine d'oliva	q.b.

Procedimento:

Tagliate le **melanzane** a dadini e frigetele in abbondante olio caldo.
Nel frattempo tagliate il **sedano** a pezzetti ed aggiungete la **cipolla**, la **salsa di pomodoro**,
le **olive** e i **capperi quindi poneteli sul fuoco a cuocere**.

Dopo aggiungerete anche le melanzane e continuerete a cuocere, a fuoco basso, facendo in modo che il sugo le copra almeno in parte.

A fine cottura mettete lo zucchero e l'aceto per creare l'agrodo dolce.

Nulla di più semplice.

Fatela riposare un pò e poi servitela ai vostri ospiti.

Non dimenticate di aggiungere a freddo delle **foglie di sedano e basilico**.

Buon appetito..!