

Caponata Siciliana



x 4/6 persone

1 cipolla grande
1 melanzana viola
1 peperone
2 patate medie
1 cucchiaio di capperi
20 olive fra verdi snocciolate
1 cucchiaio di pinoli
1 cucchiaio di uva passa rianimata (facoltativo)
1 costa di sedano
2 pomodori maturi
10 foglie di basilico
olio evo
1/2 bicchiere di aceto di vino
1 cucchiaino di zucchero
sale pepe
un pizzico di peperoncino (facoltativo)

Tagliare le melanzane a dadini, salarle abbondantemente e metterle in un scolapasta a sgocciolare per circa un ora così da buttare l'acqua nera e l'amaro. Lavarle sotto l'acqua corrente e asciugarle con un canovaccio.

Tagliare i peperoni privandoli di semi e delle coste bianche, i pomodori privandoli dei semi, il sedano, le patate e la cipolla tenere tutto da parte.

In una capiente padella dorare le melanzane per qualche minuto aggiungere i peperoni, le patate, i pomodori, la cipolla, i capperi, il sedano, le olive e qualche foglia di basilico fresca regolare di sale e pepe e portare a cottura per circa 20 min girando di tanto in tanto, al termine della cottura aggiungere pinoli e uova passa sfumare con l'aceto, dove avete sciolto lo zucchero, e spegnere il gas, lasciando riposare il tutto per qualche minuto. Travasare in un piatto da portata e decodare con foglie di basilico fresco. Servire tiepida con secondi piatti di carne e crostini di pane.

Una variante se non si ha il tempo di stare ai fornelli o lo spazio se si stanno preparando più pietanze, si può preparare al forno il sapore è ottimo e leggermente meno "unto":

Verasare tutti gli ingredienti precedentemente tagliati in una capiente teglia da forno d'alluminio o antiaderente precedentemente oliata, l'aggiungere un bicchiere d'acqua, infornare per circa 1h a 180°/200° mescolando di tanto in tanto. Quando le verdure saranno cotte a puntino, posizionare la teglia sul fuoco e sfumare con l'aceto e lo zucchero a fuoco vivo e procedere come sopra.