

CAPONATA SICILIANA

INGREDIENTS

- 1 kg aubergine
- 200 g black olives, pitted
- 500 g red tomatoes
- 400 g celery stalks
- 50 g desalted capers
- 60 g pine nuts
- 2 white onions
- 50 g sugar
- 50 g white vinegar
- handful of coarse salt
- 300 g extra virgin olive oil

PREPARATION

Tagliate le melanzane a dadini, cospargetele di sale grosso e lasciatele riposare per almeno un'ora dentro uno scolapasta.

Tagliate il sedano a cubetti e lasciatelo ammorbire per 5 minuti in una pentola di acqua bollente salata. Scolatelo e asciugatelo.

Sminuzzate le cipolle e lasciatele imbiondire a fuoco basso in una padella con poco olio. Aggiungete i capperi, le olive e i pinoli e cuocete il tutto per 10 minuti a fiamma alta.

Tagliate i pomodori a dadini e aggiungeteli agli altri ingredienti, facendoli cuocere per una ventina di minuti.

A parte soffriggete il sedano con poco olio extravergine d'oliva.

Scolate le melanzane e friggetele in abbondante olio caldo. Scolatele e aggiungete anche queste in padella.

Unite il sedano e cuocete il tutto a fiamma media per 3-4 minuti. Sfumate con l'aceto e lo zucchero. Servite la caponata calda o fredda.