

## *Caponata di Melanzane*



Ingredienti : per 6/8 pax

1000 gr melanzane

250 gr Cipolle

80/100 gr concentrato di pomodoro

250 gr coste di sedano

100 gr olive verdi denocciolate

50 gr di capperi sottosale

100 gr di mandorle tostate (facoltativo)

Olio Per Friggere

Olio D'oliva Extra-vergine

30/50 gr zucchero semolato

30/50 gr di aceto bianco di vino

Alcune foglie di basilico

Sale e pepe

Preparazione:

Affettare finemente la cipolla e soffriggerla con due cucchiaini di olio; aggiungere il concentrato di pomodoro, quindi il sedano precedentemente sbollentato con acqua salata e aceto, le olive snocciolate ed i capperi sciacquati per togliere il sale, aggiungere un bicchiere di acqua. Cuocere per una 15 minuti circa a fuoco basso, fino a che non si sia ristretta la salsa, aggiustare di sale e pepe aggiungere lo zucchero e l'aceto lasciare ancora un po' sul fuoco finche non evapori l'alcool dell'aceto, poi togliere il tegame dal fuoco. Dopo aver lavato le melanzane, tagliarle a dadini, circa 3 cm per lato, e friggerle in abbondante olio caldo. Man mano che i dadini di melanzane saranno dorati, scolarli e asciugarli nella carta assorbente, poi unirli alla salsa. Rimettere il tegame con tutte le verdure sulla fiamma bassa per 2 minuti cosi da amalgamare il tutto. Infine togliere la caponata dal fuoco, aggiungere (le mandorle tostate e tritate grossolane) e qualche foglia di basilico e lasciare raffreddare prima di servire.

