



Caponata alla Siracusana (Sicilia) - [Visualizza sul sito di Silvia](#)

antipasto - verdure - contorno - Sicilia

Ingredienti:

500 gr. melanzane,
500 gr. polpa di pomodoro,
200 gr. cuori di sedano,
100 gr. di cipolla,
150 gr. olive verdi,
2 cucchiaini di capperi (ovviamente di Linosa)
1 cucchiaino di pinoli,
1 cucchiaino di zucchero,
1 dl. di aceto,
olio, sale, pepe.

Sbucciare le melanzane, tagliarle a dadi, spruzzarle di sale e lasciarle riposare per una mezz'ora, asciugarle e friggerle nell'olio.

Scolarle su un piatto, aggiungere al fondo di cottura ancora un po' d'olio, unirvi la cipolla affettata e farla stracucinare.

Tagliare il sedano a filetti, sbollentarlo per qualche minuto in acqua bollente, aggiungerlo alla cipolla insieme con le olive snocciolate e la polpa di pomodoro passata al setaccio; condire con sale e pepe e, dopo qualche minuto, unire lo zucchero, l'aceto, i capperi, i pinoli e le melanzane.

Far sobbollire il tutto per 10 minuti e lasciar raffreddare completamente prima di servire.

Si può servire come verdura, come antipasto, come contorno, sia calda che fredda



Immagine presa dal sito [ecucinando.it](#)