

Caponata Alle Zucchine

Far rosolare nell'olio l'aglio e la cipolla tritati, unire le melanzane, le zucchine e il sedano tagliati a dadini, l'uvetta ammorbidente, i pinoli, la polpa di pomodoro, salare, pepare e far cuocere per circa 30 minuti. Aggiungere 2 cucchiaini di aceto e i capperi. Far riposare e servire.

Ingredienti

300 G Polpa Di Pomodoro
2 Melanzane
2 Zucchine
1 Costa Sedano
1 Spicchio Aglio
1 Cipolla
Pinoli
Uvetta Sultanina
Alcuni Capperi
Olio D'oliva
2 Cucchiaini Aceto Di Vino
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 45 minuti.