

# Caponatina (2)

Pulire le melanzane e tagliarle a pezzetti. Disporle su un colino cosparse di sale e lasciarle spurgare per circa 1 ora, perch? perdano il sapore amaro. In un tegame con poco olio far dorare la cipolla affettata, quindi aggiungere la polpa di pomodoro, il sedano, il sale, e far restringere la salsa per circa 15 minuti. Sciacquare e asciugare le melanzane, friggerle in olio bollente e metterle nel tegame con la salsa. Aggiungere i capperi e le olive e far saltare per qualche minuto, poi aggiungere 2 cucchiaini di aceto di vino, 1/2 cucchiaino di zucchero e continuare la cottura a fuoco lento fino alla completa evaporazione dell'aceto. Servire fredda come antipasto o come contorno.

## Ingredienti

800 G Melanzane  
400 G Cipolle  
400 G Polpa Di Pomodoro  
1 Gambo Sedano  
Capperi  
Olive Verdi  
Olio D'oliva  
Aceto Di Vino  
Zucchero  
Sale

## Note

Preparazione: 25 minuti.