

Caponata di melanzane

Procedimento

1. Lavare le melanzane, eliminare il peduncolo. Tagliarle prima a fette nel senso della lunghezza ad uno spessore di circa 2cm e poi a cubi dello stesso spessore.
2. Salarle leggermente, disporle in uno scolapasta e lasciare che eliminino l'acqua di vegetazione, occorreranno circa 40'.
3. Nel frattempo dissalare i capperi sotto acqua corrente, mondare ed affettare il sedano e tagliare la cipolla a filangè.
4. Preparare la concassè di pomodoro: immergere i pomodori per pochi secondi in acqua bollente, spellarli e tagliarli in quattro spicchi, eliminare i semi e tagliarli a cubetti.
5. In una padella lasciare appassire la cipolla con l'olio ex. v. oliva, unire il sedano, i capperi, le olive, lasciare insaporire per qualche minuto.
7. Aggiungere la concassè di pomodoro e lasciare cuocere a recipiente coperto per circa 15'. Se durante la cottura la salsa si dovesse asciugare troppo allungarla con un pò di acqua calda.
8. Asciugare le melanzane con carta da cucina o con un canovaccio e friggerle in abbondante olio caldo fino a quando raggiungono un colore dorato, quindi scolare bene ed unirle alla salsa (si consiglia di lasciare scolare le melanzane nello scolafritto per ca 10-15').
11. Aggiungere lo zucchero, l'aceto e cuocere per qualche minuto, fino a quando l'aceto sarà evaporato, mescolando di tanto in tanto. Se è necessario aggiungere un mestolino di acqua calda.
12. Servire la caponata di melanzane tiepida o fredda con foglie di basilico.

Consigli & curiosità

- a) La caponata di melanzane alla siciliana può essere servita sia come antipasto che come contorno.
- b) Piatto tipico della tradizione siciliana, viene preparata con diverse varianti:
 - sostituendo i pomodori freschi con pomodori pelati, salsa o concentrato di pomodoro;
 - sbollentando il sedano prima di aggiungerlo alla preparazione;
 - arricchendo la ricetta con peperoni e/o uvetta;
- c) La versione più antica prevede l'aggiunta di un po' di cacao amaro.
- d) La caponata di melanzane alla siciliana può essere preparata in anticipo, e chiusa in un contenitore a chiusura ermetica si conserva in frigorifero per alcuni giorni.
- e) Se si impiegano pomodori poco maturi, si può aggiungere un po' di concentrato di pomodoro per dare il giusto colore alla caponata di melanzane.

Ricetta dello Chef A. Solillo