

## Caponata di melanzane

### Preparazione



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 3-4 cucchiaini di olio ex. v. oliva.



6. Unire il sedano, i capperi, le olive, lasciare insaporire per qualche minuto.



7. Unire anche la concassè di pomodoro e lasciare cuocere a recipiente coperto per circa 15'. Se la salsa dovesse risultare troppo asciutta, si può aggiungere poco acqua calda.



8. Asciugare le melanzane con carta da cucina o con un canovaccio.





9. Friggere le melanzane in abbondante olio caldo fino a quando raggiungono un colore dorato, quindi scolarle.

10. Quando le melanzane saranno ben scolate, unirle alla salsa.



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.



## **Note e... Sonia consiglia**

- 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, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo**