

## Caponata di melanzane

### Ingredienti

- 1 kg di melanzane della varietà “ Violetta lunga palermitana”
- 500 grammi di sedano (vanno usati solo i gambi, le foglie solo per guarnire)
- 2 cipolle
- 150-200 gr. Di olive verdi già snocciolate
- Un pugno di capperi dissalati
- Un cucchiaino di pinoli
- Salsa di pomodoro, qb
- 50-70 gr di zucchero
- Mezzo bicchiere di aceto di vino
- Basilico
- Olio extravergine d'oliva

### Preparazione

Tagliare le **melanzane** a dadini, metterle sotto sale per circa un'ora e poi sciacquarle con acqua fresca. Dopo averle asciugate o sgocciolate, **friggetele**. Non cuocetele del tutto, ma fatele soltanto dorare.

Nel frattempo lavate il **sedano** privandolo delle foglie e tagliate il gambo a pezzetti. Fare poi un soffritto di cipolla abbondante, tagliata finemente aggiungendo la salsa di **pomodoro**, le olive, il sedano già bollito e i **capperi**. Infine aggiungere le melanzane e continuare a cuocere facendo in modo che il sugo le copra almeno in parte. A cottura ultimata occorre fare l'**agrodolce**.

Nulla di più semplice. Alle melanzane già pronte va aggiunto l'aceto e subito dopo lo zucchero. Il tutto va lasciato cuocere a fuoco moderato per qualche minuto. Meglio lasciarla riposare qualche ora. Una volta che la caponata si è raffreddata, guarnite con le foglie di sedano messe da parte e col **basilico**.

**Buon appetito..!**