

## Caponata di pesce

### Ingredienti per 4 persone

Pesce spada	500 gr.
Melanzane	2
Coste di sedano	3
Pinoli	2 cucchiari
Cipolle grandi	2
Pomodori	250 gr.
Olive nere	150 gr.
Basilico	10 foglie.
Capperi	2 cucchiari
Aceto di vino rosso	1/2 bicchiere
Zucchero	2 cucchiari
Olio e.v.o.	q.b.
Sale e pepe	q.b.

### Procedimento:

Iniziate col tagliare a cubetti le melanzane, affettate la cipolla, tagliate a tocchetti il sedano e fate a pezzetti i pomodorini.

Anche i tranci di **pesce spada** devono essere tagliati a cubetti.

In una padella scaldate l'olio d'oliva e cominciate a friggere separatamente prima le melanzane, quindi il sedano con la cipolla e i pomodorini.

Unite a questi ingredienti il pesce spada, facendolo rosolare da tutti i lati per 2 minuti. Quindi salate e lasciate cuocere a fuoco basso per almeno 7 minuti. Aggiungete le melanzane verso la fine della cottura e aggiungete le **olive** e i **capperi**.

Mescolate bene il tutto e aggiungete lo **zucchero**, quindi alzate la fiamma e sfumate con **l'aceto**, continuando a mescolare.

Alla fine aggiungete il **basilico** e lasciate raffreddare, servitela tiepida oppure fredda.

**Buon appetito..!**