Caponata alla maniera de RE

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da D.N. in 14/10/2008

- Melanzane - peperoni (in quantità di 13 delle melanzane) - una cipolla - passata di pomodoro - olive capperi - olio evo - sale - zucchero - aceto. Taglio a cubetti le melanzane, a quadretti i peperoni e ad anelli le cipolle. Friggo in olio abbondante melanzane e peperoni, li asciugo sulla carta per i fritti.

In una capace padella faccio appassire con poco olio la cipolla e poi aggiungo le verdure fritte, le olive ed i capperi, mescolo bene, salo un po' ed aggiungo un paio di cucchiai di zucchero disciolti in una tazzina di aceto.