

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

La caponata

Strawberry · Tuesday, August 25th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

un peperone rosso

- una melanzana
- una cipolla
- una zucchina
- una patata
- 100gr pomodori pachino
- una decina di capperi
- un bicchiere di vino bianco
- una manciata olive nere
- olio extravergine d'oliva
- aceto balsamico
- sale

Preparazione

Pelate le patate, togliete i semi ai peperoni, lavate tutte le verdure e fateli a cubetti. In una padella antiderente ampia, versate dell'olio e la cipolla tagliata finemente, fatela appassire, unite le verdure, coprite e fate cucere a fuoco vivo per circa 10 minuti, sfumate con un bicchiere di vino, unite i capperi e i pomodorini pachino, tagliati a pezzi, salate, coprite nuovamente e lasciate cuocere altri 10 minuti a fuoco medio, prima di trasferire il tutto su di un piatto da portata aggiungete un pochino di aceto balsamico e le olive.

This entry was posted on Tuesday, August 25th, 2015 at 4:37 pm and is filed under [Contorni](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

