



U.C.E.R.
UNIONE CUOCHI EMILIA ROMAGNA
ASSOCIAZIONE CUOCHI ESTENSI

CAPONATA AGRODOLCE

INGREDIENTI :

KG 1 DI MELANZANE
N° 2 CIPOLLE ROSSE
N° 1 COSTA DI SEDANO
GR 300 DI POMODORI ROSSI
BASILICO
GR 150 DI OLIVE
CAPPERI
GR 30 DI PINOLI
GR 30 DI UVETTA
GR 250 DI PROVOLONE PICCANTE
ZUCCHERO
SALE
OLIO EXTRAV. DI OLIVA
1 DL DI ACETO

PROCEDIMENTO :

Pelare, tagliare a cubetti le melanzane metterle al sale e friggerle in abbondante olio.
Tagliare la cipolla a fettine sottili, il sedano a cubetti e spellare e tagliare i pomodori.
Rosolare la cipolla unirvi il sedano ed infine il pomodoro, salare e a fine cottura unire lo zucchero, l'aceto, le olive, i capperi, l'uvetta ed i pinoli.
Lasciare insaporire ed unire le melanzane, regolare il sapore e cospargere con basilico.
Quando sarà tiepida adagiare sopra fette di provolone e servire.