

Caponata siciliana con funghi



Oggi sar  alla siciliana! C'  la caponata, un piatto di verdure in agrodolce della cucina mediterranea.

Gli ingredienti principali della caponata sono pomodori, melanzane e sedano. A seconda dell'origine della ricetta, vengono aggiunti altri ingredienti mediterranei. Questa versione include olive nere, capperi e pinoli. E quindi, un piatto pieno di sapori!

Insieme ai funghi rosolati, il delizioso piatto viene servito come

[antipasto](#) >

. La caponata si sposa bene anche come

contomo di carne e pesce o come condimento per la pasta ed   «vegana per natura».

- 2 pomodori
- 1 cipolla finemente tritata
- 100 g di sedano, tagliato a pezzi grossi
- 100 g di olive nere, denocciolate
- 1 melanzana grande, tagliata a dadini
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 cucchiaini d'aceto
- 3 cucchiaini di pinoli tostiti
- 2 cucchiaini di capperi
- 1 cucchiaino di zucchero
- Un po' di basilico fresco
- Un po' di succo di limone
- Sale, pepe
- 120 g di champignon a fettine per guarnire

1. Fare sobbollire (o come si dice anche, sbollentare) per circa 2 minuti i pomodori, sciacquarli sotto l'acqua fredda e pelarli.
2. Tagliare a met  i pomodori, togliere i semi e tagliare la polpa a dadini.
3. Sbollentare il sedano in acqua salata e scolarlo.
4. Friggere i cubetti di melanzane in 1 cucchiaino d'olio d'oliva, condirle e metterle da parte.
5. Fare rosolare la cipolla nel restante olio, aggiungere il sedano, i cubetti di pomodoro e le olive e cuocere brevemente. Condire e aggiungere il basilico.
6. Aggiungere le melanzane, lo zucchero, l'aceto e i capperi e fare sobbollire fino a che il liquido si sia ristretto. Lasciare raffreddare.
7. Tostare i pinoli in una padella separata senza aggiungere grasso. Poi aggiungerli alla caponata in padella e

mescolare.

8. Rosolare brevemente gli champignon a fettine in una padella, cospargerle con succo di limone e condire a piacere. Usarle per guarnire la caponata.

Tempo di preparazione: circa 30 minuti



Terre Salaparuta DOC Nero d'Avola

Rosso rubino scuro.
Aromi robusti e complessi di frutti di bosco, lamponi e ciliegie. Tannini morbidi e rotondi. Finale persistente.

[Visualizzare nello Shop Vini >](#)