

MELANZANE ALLA PROVENZALE

Ingredienti: melanzane, pomodori (polpa), sedano, olive snocciolate, capperi, un cucchiaio di aceto, un pizzico di zucchero, pepe e sale.

Tagliare le melanzane allo spessore di un cm. farne dei cubetti e lasciarle sotto sale per una mezz'ora. Tagliare le olive a rondelle, il sedano senza filamenti a fettine. Lavare le melanzane, asciugarle, farle rosolare per 5 minuti in poco olio poi scolarle. Versare in un tegame poco olio, unire i pomodori e il sedano, cuocere per qualche minuto a fuoco vivo indi unire le olive i capperi, sale pepe e zucchero, spruzzare con l'aceto e far evaporare. Continuare la cottura per qualche minuto, aggiungere le melanzane e insaporire per circa 5/10 minuti. Servire tiepido.

Ricette di cucina