

Ricetta della caponata siciliana

Autore: Staff Siciliafan

Data: 13 Luglio 2019



Ingredienti: melanzane, sedano, capperi, olive schiacciate, cipolla, pomodoro, olio di oliva, sale, zucchero, aceto di vino, basilico.

Tagliate la cipolla e fate soffriggere con olio di oliva il peperone tagliato a strisciole, unite le melanzane tagliata a dadini precedentemente fritte in olio extra vergine e il sedano precedentemente sbollentato tagliato a dadini, sfumate con un paio di cucchiari di aceto di vino, unite le olive, i capperi e la salsa di pomodoro, basilico, aggiungete sale e un paio di cucchiari di zucchero. Fate cuocere per 20 minuti e servite con basilico fresco.

Foto e ricetta di Carmelo Bartolotta

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ricetta-della-caponata-siciliana/>

Generato il 18/06/2026