

Melanzane in agrodolce, una ricetta così, la trovi solo in Sicilia!

Autore: Redazione

Data: 05 Marzo 2025



Le **melanzane in agrodolce** sono una **preparazione tipica siciliana davvero deliziosa**. Possono essere un **antipasto** o un **contorno** e, qualunque sia il momento in cui vengono servite, conquistano i commensali al primo assaggio. **Farle in casa non è molto difficile**: non servono molti ingredienti e, con pochi passaggi, saranno **pronte da portare in tavola**.

La ricetta che vi proponiamo oggi è stata presentata durante la trasmissione [Le Ricette del Convento](#) di **Food Network**: è molto speciale, poiché viene tramandata dalle suore del **monastero di Modica**, che l'hanno rivelata all'abile cuoco don Salvatore. Nel programma tv, sono state utilizzate le melanzane tonde molto amate in **Sicilia**, le cosiddette "[tunisine](#)". Come abbiamo anticipato, non serve troppo tempo per prepararle, probabilmente la fase più impegnativa è la **frittura**. Non indugiamo oltre, dunque, e mettiamoci ai fornelli!

Ingredienti e procedimento

- Melanzane, 3
- Passata di pomodoro, 200 g

- Cipolla, mezza
- Mandorle tostate, 80 g
- Aceto
- Zucchero
- Sale
- Olio

Per fare le **melanzane in agrodolce**, per prima cosa dedicatevi alle melanzane. Potete sbucciarle o meno, a seconda di come preferite, ma don Salvatore le ha sbucciate. Tagliate le melanzane a spicchi abbastanza spessi e mettetele in uno scolapasta, mettendovi sopra del sale e un peso: così potranno spurgare. Questo passaggio nello scolapasta non è necessario, ma comunque consigliato.

Affettate la cipolla e mettetela a soffriggere in un tegame, unite la salsa di pomodoro e cuocete insieme, ma non troppo a lungo. Tritate le mandorle tostate grossolanamente. Fate scaldare l'olio per friggere le melanzane. Friggetele e scolatele su carta assorbente, per eliminare l'olio in eccesso.

È il momento [dell'agrodolce](#)! Per questa parte, dovete regolarvi secondo il vostro gusto e abbastanza a occhio, bilanciando i due **sapori**. Quando tutte le melanzane saranno fritte, salatele leggermente. Prendete un tegame abbastanza ampio, versatevi la salsa di pomodoro, unite le melanzane e mescolate bene, a fuoco bassissimo, in modo che possano assorbire bene la salsa.

Versate un po' di aceto e un po' di zucchero, procedete a poco a poco, in modo da capire quando avrete raggiunto il gusto che vi piace. Di **zucchero** dovrebbero andare bene due cucchiaini abbondanti o poco più. Aggiungete anche un **pugnetto di mandorle tostate**, lasciando le altre per completare il piatto. Impiattate, mettete le restanti mandorle e servite. **Buon appetito!** Di seguito trovate la videoricetta completa. Se le melanzane in agrodolce vi sono piaciute, provate questi [involtini di melanzane](#): sentirete che gusto!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/melanzane-agrodolce-ricette-convento/>

Generato il 24/03/2025