

CAPONATA DI MELANZANE E PEPERONI

Tipologia del piatto	Contorni	Porzioni	4pax
Stagionalità	tutto l'anno	Preparazione	20 min.
Vino da accompagnare	Alcamo Bianco	Totale Ricetta	40 min.

300g di melanzane e tagliate a macedonia
 150g di pomodori ramati passati
 50ml di olio extravergine
 2 spicchi d'aglio
 Foglie di basilico q.b
 Sale e pepe q.b
 Zucchero q.b
 n°2 peperoni rossi scottati, pelati e tagliati a macedonia

Preparazione

- Rosolare nell'olio i due spicchi d'aglio, aggiungere la salsa di pomodoro ramato, e cuocere per 5 minuti.
- Unire le melanzane, i peperoni e il resto degli ingredienti.
- Salare, pepare, amalgamare bene e cuocere per circa 25/30 minuti a fuoco lento.

Regione o Nazione d'origine

Russia

Tecniche di cottura

Pulire, Tagliare, cuocere in padella

Attrezzature

Valori nutrizionali

Allergeni



Componenti Utilizzati

Componente	Qta	Costo U.M.	Totale Costo	K/Cal.
Coca Cola	2	l	3,3223	
Merlot	1	cl	286,0000	