

# CAPONATA DI MELANZANE E PEPERONI

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