

## Capponata - antepasto originário da Região da Sicília

### Ingredientes:

1 berinjela grande

sal a gosto

½ xícara (chá) de vinagre de maçã

1 colher (chá) de açúcar

250 g de azeitonas pretas

2 colheres (sopa) de alcaparras

2 dentes de alho amassados

1 cebola pequena picada

½ xícara (chá) de azeite de oliva

3 talos de salsa sem as folhas

½ maço de manjericão

3 tomates médios sem sementes

1 pimentão amarelo pequeno

### Modo de Preparo:

Lave a berinjela, retire as extremidades, pique-a em cubos de 1 cm e coloque num escorredor de macarrão. Salpique 2 colheres (sopa) de sal e deixe por 20 minutos. A seguir, lave a berinjela em água corrente e seque-a com toalha de papel. Pique os tomates em pedaços pequenos. Lave o pimentão, retire o pedúnculo, as sementes e os filamentos internos e pique-o em pedaços pequenos.

Lave o manjericão, separe somente as folhas e pique-as grosseiramente com as mãos. Lave o salsa, raspe os fios mais salientes e pique-o em pedaços pequenos. Aqueça o azeite numa panela, junte a berinjela bem seca e frite-a, mexendo de vez em quando, por 10 minutos, ou até dourar. Retire com uma escumadeira e coloque num prato forrado com toalha de papel.

Na mesma panela, coloque a cebola, o alho, o pimentão e o salsa e refogue até a cebola murchar. Junte os tomates, as alcaparras e as azeitonas e refogue por mais 3 minutos. Adicione o açúcar, o vinagre, a berinjela e o manjericão, tampe a panela e reduza o fogo. Cozinhe, mexendo de vez em quando, por mais 2 minutos ou até ferver. Retire do fogo e deixe amornar. A seguir, transfira para um recipiente com tampa e guarde na geladeira. O ideal é usar depois de 2 dias. Sirva com pão italiano ou focaccia. Se preferir, adicione uvas passas.

Originária da Sicília, Itália, a capponata é um delicioso antepasto, que fica melhor ainda à medida que os ingredientes ficam no tempero. O ideal é preparar com 2 dias de antecedência.