



Elvea, L'Italie chez vous

Caponata



Ingrédients pour 4 Personnes

| | | |
|-----|----------------------|---|
| 1 | boîte de | ELVEA cubes de tomates cubetti avec des légumes frais |
| 2 | pincées de | aubergines |
| | cuillères à soupe de | sel |
| 2 | | huile d'olive |
| 2 | | oignons rouges |
| 3 | branches de | céleri blanc |
| 4 | gousses d' | ail |
| 1 | bouquet | basilic frais |
| 100 | g de | olives noires |
| 1 | | orange |

Préparation

Coupez les aubergines en tranches et saupoudrez-les de sel. Laissez-les dégorger une petite heure dans une passoire puis égouttez-les. Coupez les tranches d'aubergines en dés et faites-les dorer dans un peu d'huile d'olive.

Coupez les oignons et le céleri en morceaux et émincez l'ail.

Faites-les un peu revenir puis ajoutez-y les cubes de tomates.

Prélevez une partie des feuilles de basilic et ajoutez-les en même temps que les olives.

Laissez encore cuire une dizaine de minutes.

Ajoutez les aubergines.

Épluchez l'orange à vif, détaillez la chair et recueillez aussi le jus.

Ajoutez le tout à la caponata et mélangez bien.

Vérifiez l'assaisonnement.

Servez avec le reste de basilic et le pain.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

