



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 épongez-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

