



Le ricette di Montalbano rivisitate dallo Chef Marco Serra

8 -- Caponata

Di melanzane. Da non confondere con la *Caponata napoletana*, che in comune ha solo il nome.

Ingredienti:

12 melanzane
200 gr. di olive bianche
50 gr. di capperi
100 gr. mandorle tostate
una tazza di salsa di pomodoro (preparata con 600 gr. di pomodoro maturo, 2 cipolle piccole e basilico)
un mazzetto di sedano
3 cucchiari di aceto
3 cucchiari di zucchero

Esecuzione:

Tagliate le melanzane a dadi e friggetele dopo averle tenute per più di un'ora in acqua e sale.

A parte, fate rosolare in un tegame con poco olio le olive snocciolate, i capperi ed il sedano, che avrete tagliuzzato e già bollito in acqua per una decina di minuti per intenerirlo. Aggiungete la salsa di pomodoro e condite con l'aceto e lo zucchero.

Versate nel tegame anche le melanzane e lasciatele insaporire per qualche minuto nel sugo a fuoco bassissimo.

Passate la caponata nel piatto di portata e copritela con le mandorle tritate. Servite fredda, anche il giorno dopo.

Buon appetito!

Variazioni:

Utilizzo tre tipi di melanzane differenti, al posto delle mandorle uso il pistacchio, ed aggiungo a freddo feta sbriciolata.



Οι συνταγές του Μονταλμπάνο ερμηνευμένες από τον Σεφ Μάρκο Σέρρα

8 -- Καπονάτα

Με μελιτζάνες. Να μην συγχέεται με την Καπονάτα Ναπολιτάνα, με την οποία μοιράζεται μόνο το όνομα.

Υλικά:

12 μελιτζάνες
200 γρ. πράσινες ελιές
50 γρ. κάπαρη
100 γρ. καβουρντισμένα αμύγδαλα
ένα ματσάκι σέλινο
μια κούπα σάλτσα ντομάτας (με 600 γρ. ώριμες ντομάτες, 2 μικρά κρεμμύδια και βασιλικό)
3 κ.σ. ξύδι και 3 κ.σ. ζάχαρη

Διαδικασία:

Κόβουμε τις μελιτζάνες σε κυβάκια, τις αφήνουμε σε νερό και αλάτι τουλάχιστον μια ώρα, και τις τηγανίζουμε.
Ξεχωριστά ροδίζουμε με λίγο λάδι τις ελιές χωρίς κουκούτσι, την κάπαρη και το φιλοκομμένο σέλινο που έχουμε βράσει στο νερό δέκα λεπτά για να γίνει πιο τρυφερό. Προσθέτουμε τη σάλτσα ντομάτας, το ξύδι και τη ζάχαρη.
Τοποθετούμε τις μελιτζάνες και τις αφήνουμε στην σάλτσα για μερικά λεπτά σε πολύ χαμηλή φωτιά.
Βάζουμε στην πιατέλα και πασπαλίζουμε με τα καβουρντισμένα αμύγδαλα. Σερβίρουμε κρύα, καλύτερα την επόμενη μέρα.
Καλή όρεξη!

Σημείωση:

Βάζω τρία διαφορετικά είδη μελιτζάνας, φιστίκια Αίγινας αντί αμύγδαλα, και στο τέλος τριμμένη φέτα.