

Co na obiad: Caponata wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Caponata:

bakłażan	1 sztuka
olej	2 łyżki
cebula biała	1 sztuka
czosnek	3 ząbki
selera naciowego	3 sztuki
pomidor	3-4 sztuki
rodzynki	jumbo 10 sztuk
bazylia świeża	10 liści
mieszanka do kuchni włoskiej	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Sól himalajska Prymat w młynku	szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	szczypta
pistacje	20 g
ocet winny	25 ml
kapary całe Smak	3 łyżeczki
oliwki zielone Smak	10-15 sztuk

Dodatki:

- oliwa**
- bazylia świeża**
- Pieprz czarny mielony Prymat**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

Bakłażana kroimy w kostkę, solimy, odstawiamy na 20-30 minut, po czym płuczemy go dokładnie i suszymy.

Czosnek wrzucamy na zimny olej i czekamy aż zacznie się smażyć, następnie dodajemy cebulę oraz seler i całość smażymy ok 4 minuty.

Po tym czasie dodajemy pomidory, rodzynki, bazylię, całość doprawiamy przyprawą do dań kuchni włoskiej, papryką, solą oraz pieprzem i dusimy caponatę przez 10-15 minut.

Ugotowaną caponatę ściągamy z ognia, dodajemy kapary, oliwki, cukier oraz ocet i całość dokładnie mieszamy.

Bakłażana smażymy na rozgrzanym oleju do uzyskania złotego koloru z każdej strony (ok 2 minuty z każdej strony).

Następnie usmażonego bakłażana przekładamy na ręcznik papierowy i dodajemy do caponaty, dokładnie mieszamy i gotujemy jeszcze 8 minut.

Gotową caponatę wykładamy na talerz, ozdabiamy bazylią, na caponatę kładziemy połowę burraty i podajemy z włoskim pieczywem. Smacznego!