



Total: 42min  
Preparazione: 42min



4 persona/persona



facile

### ACCESSORI CHE TI SERVIRANNO:

Spatola

### Ingredienti

#### Caponata di melanzane

1 cipolla grande  
1 melanzana viola grande  
2 coste di sedano  
250 grammi olive verdi  
denocciolate  
25 grammi capperi sotto sale  
sciacquati  
400 grammi passata di  
pomodoro  
3 cucchiari zucchero  
50 grammi olio extravergine di  
oliva  
sale  
acqua  
aceto balsamico

### Preparazione

Mettere nel "coperchio chiuso" la cipolla tagliata a fettine sottili, unire l'olio  
evo e soffriggere per 15 minuti, 100 gradi, "antiorario" , vel. 1;

Dopo 4 minuti circa aggiungere 20 grammi di acqua;

Tagliare intanto le melanzane a tocchetti e il sedano a rondelle, salare e,  
trascorso il tempo, aggiungerli nel boccale: fare cuocere altri 15 minuti, 100  
gradi, "antiorario" , "velocità soft" ;

Adesso unire 400 grammi di passata di pomodoro e cuocere altri 5 minuti a 100°  
 "antiorario" "velocità soft" ;

Unire le olive tagliate a metà e i capperi: cuocere altri cinque minuti;

Adesso in un bicchiere mescolare lo zucchero con 2 dita di aceto balsamico,  
unire alla caponata e continuare la cottura "antiorario" "velocità soft"  
per 2 minuti;

Lasciare raffreddare in un contenitore di vetro e riporlo in frigo.



Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: [sara.ss82](#) Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>