

Ingredienti

4 grossi peperoni gialli e e rossi

3 melanzane

Un etto di olive verdi schiacciate o Paternò

due etti di olive di Gaeta

Un netto di capperi sott'aceto o sotto sale

½ kilo di pomodoretta pachino da sugo (ciliegine)

1 etto di zibibbo

un cucchiaio abbondante di zucchero

mezzo bicchiere abbondante di aceto

Tagliare le melanzane a fette spesse un dito e metterle con il sale a tirar fuori l'acqua. Se i capperi sono sotto aceto sgocciolarli, se invece sono sotto sale metterli sotto acqua corrente per almeno 15 minuti.

Tagliare i peperoni a quadrati di 4, 5 cm per lato e cuocerli in olio di oliva in una grossa padella vanno cotti scoperti. A circa metà cottura aggiungere le olive denocciolate ed i capperi, togliere dal fuoco e mettere a riposare in un piatto.

Sgocciolare le melanzane lavarle ed asciugarle e tagliarle a dadini di 3 centimetri. cuocerle nella stessa padella dove sono stati tolti i peperoni aggiungendo abbondante olio di semi, fare attenzione perché le melanzane dapprima assorbono l'olio e poi lo rilasciano. le melanzane debbono prendere colore ed ammorbidirsi, quando sono cotte sgocciolarle e metterle nel piatto dove sono anche i peperoni. buttare l'olio della frittura ed aggiungere olio di oliva due spicchi d'aglio (non sbucciato né schiacciarlo) e abbondante peperoncino. Quando inizia a profumare toglierlo dall'olio e aggiungere i pomodori tagliati a metà quando questi iniziano ad ammorbidire aggiungere lo zibibbo rinvenuto e girare con un cucchiaio di legno per tre o quattro minuti dopodiché aggiungere le melanzane ed i peperoni continuando a girare per far amalgamare i sapori per 10 minuti, nel frattempo sciogliere un cucchiaio di zucchero in mezzo bicchiere di aceto, alzare il gas e versarlo, girare fino a che non sia sfumato l'aceto. togliere dal fuoco e lasciar riposare qualche ora meglio un giorno intero.