elGourmet

Caponata y Stracciatella

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Berenjenas: 4 Unidades
Albahaca: c/n
Azucar: 1 cda
Ajo: 1 Diente
Mozarella fior di latte: 1 unidad
Peperonccino: c/n
Semillas de hinojo: c/n
Taza de crema: 1/4 unidad
Vinagre de vino: c/n
Aceitunas sin carozo verdes y negras: 50 Gramos
Alcaparras: 2 cdas
Cebolla roja: 1 unidad
Laurel: 1 Hoja
Pasas de Uva: 2 cdas
Perejil: c/n
Apio: 1 Rama
Tomates peritas maduros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- *Pelar* las berenjenas y cortar en cubos parejos.
- En olla con aceite de oliva rehogar *cebolla* en pluma, el *apio* en rodajas y el *ajo* en láminas hasta transparentar.
- Reservar.
- En la misma olla *saltear* los cubos de berenjenas y una doradas agregar los vegetales reservados.
- Agregar los tomates cubeteados, 1 cucharada de azúcar, la hoja de *laurel*, salpimentar y semitapar la olla para que se terminen de cocinar las berenjenas por 15 minutos.

calibri ; mso-bidi-theme-font

minor-latin ; ="" color

#201f1e ; mso-fareast-language

- Es-ar'="">Retirar del fuego y agregar hojas de *albahaca*, *perejil* picado, las aceitunas picadas groseramente, las pasas de uva, y unas cucharadas de *vinagre* de vino.

calibri ; mso-bidi-theme-font

minor-latin ; ="" color

#201f1e ; mso-fareast-language

- Es-ar'="">Terminar con un hilo de aceite de oliva.

calibri ; mso-bidi-theme-font

minor-latin ; ="" color

#201f1e ; mso-fareast-language

- Es-ar'="">**Stracciatella**
- Desmenuzar en un bol la *mozzarella*, agregar la *crema*, mezclar bien hasta integrar.
- Servir la caponatta junto a la stracciatella.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caponata-y-stracciatella