



# Caponata

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di cottura 45 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico Combair SE dal 2015

## Preparazione

2 melanzane  
1 zuccina  
1 finocchio  
6 coste di sedano  
400 g di pomodori pelati

### **(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda umida**

Lavare le verdure e tagliarle a dadini. Versare le melanzane nello stampo in porcellana. Aggiungere la zuccina, il finocchio e le coste di sedano. Versare i pelati sopra le verdure. Collocare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

### **Infornare gli alimenti**

**Aria calda umida 160 °C per 45 Min.**

100 g di uvetta  
50 g di pinoli  
3 rametti di basilico  
3 CM di aceto balsamico, bianco  
5 CM di olio d'oliva  
sale  
pepe

Far rinvenire l'uvetta in acqua calda. Tostare i pinoli e metterli da parte. Tritare il basilico. Al termine della cottura aggiungere l'uvetta, i pinoli e il basilico alle verdure e mescolare bene il tutto. Cospargere di olio d'oliva e aceto balsamico, condire con sale e pepe e mescolare il tutto con cura.





## Accessori

---

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm

Griglia

