

Caponata tanto light quanto gustosa (Contorni)

Preparazione

Tagliare a quadretti le zucchine, melanzane e peperoni e disporre in una teglia da forno, aggiungendo una cipolla rossa tagliata a fettine, tre cucchiari di olive nere e 2 di capperi. Cuocere a 180°C per 50 minuti. Salare ed aggiungere i pomodorini. Insaporire con dell'olio evo. Ripassare al forno per 15 minuti ancora.

Informazioni

Preparazione 70 minuti

Cottura 50 minuti

Dosi per 5 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

2 zucchine
2 melanzane
2 peperoni
1 cipolla rossa
15 g di pomodorini o 100 g di polpa di pomodoro
2 cucchiari di capperi
3 cucchiari di olive
olio evo