VERDURE SPADELLATE IN AGRODOLCE

Un contorno classico, che puoi rendere ancora più goloso aggiungendo capperi e pinoli! Da Federica AKA "Storia di una Caponata":

Facile 15' Contorno

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 400 gr Polpa Pronta 400 g
- 1 tazzina Aceto di vino
- q.b. Basilico
- 1/2 Cipolla
- 1 Melanzana
- q.b. Olio EVO
- 2 Peperoni
- 400 g Piselli fini De Rica
- q.b. Sale
- 1 cucchiaio Zucchero

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:

PREPARAZIONE

1. Lava e taglia a cubetti le verdure e soffriggile in una padella capiente con abbondante olio caldo, separatamente oppure nella stessa pentola, partendo dalla verdura che richiede il maggior tempo di cottura.
2. Quando avrai le verdure pronte, in una casseruola soffriggi la cipolla e aggiungi due cucchiai di pomodoro, un pizzico di sale ed un cucchiaio di zucchero.
3. Aggiungi le verdure precedentemente cotte ai piselli De Rica e sfuma con l'aceto di vino per pochi minuti; giusto il tempo di fare evaporare l'aceto e ottenere un agrodolce perfetto.
4. Guarnisci con qualche foglia di basilico fresco e servi!

© 2026 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044