

קופונטה בסגנון יהודי



75 min. זמן:

רמת קושי: בינוני

(רכיבים 4 אנשים)

For this recipe we used:

מצרכים

- 100g 400g אקוביות עגבניות במיץ 3
- בצל קצוץ 1/2
- כוס חומץ 1/2
- בצל לבן חתוך 1
- כף צלפים 1
- גבעולי סלרי 2
- שיני שום מעוכים 2
- חצילים סגולים 3
- בזיליקום או מנטה לפי הטעם
- חופן זיתים
- כף סוכר
- מלח לפי הטעם
- עגבניות תמר 4
- פלפל לפי הטעם
- שמן בוטנים או חמניה לטיגון
- שמן זית כתית מעולה



הכנה

אחד המתכונים הטיפוסיים ביותר של המטבח המסורתי של סיציליה היא קפונטת חצילים, אשר נקראת לעתים קרובות גם קפונטינה. רוב האנשים אינם יודעים שבמקור הקפונטה הסיציליאנית הוא מאכל יהודי. כמו שאנחנו יודעים ממקורות מוסמכים (למשל ארטוזי עצמו) החצילים נכנסו למטבח האיטלקי, במיוחד בדרום, רק לאחר סוף המאה ה-15; החצילים, אשר נחשבו אוכל פשוט - שיש לייעד לעניים - ולפי אנשים מסוימים גם רעיל, הובאו לסיציליה על ידי סוחרים יהודים ספרדיים, אשר השתמשו רבות בירק זה בערך החל מהמאה ה-13. גם העובדה שהקפונטה הסיציליאנית מתאפיינת ב**טעם החמוץ מתוק הטיפוסי** למתכונים יהודים רבים באותה תקופה מחזקת השערה זו.

לשטוף ולחתוך את החצילים לקוביות בגודל של כ-2 ס"מ, להמליח אותן ולשים במסננת, לחוצים תחת צלחת, כדי שהנוזלים יטפטפו.

במחבת גדולה בעלת שוליים גבוהים לטגן את השום המעוך ואת הבצל הקצוץ עם הרבה שמן זית, להוסיף את הסלרי החתוך לעיגולים ואת חתיכות הבצל, ולבשל כעשר דקות. לאחר מכן, להוסיף צלפים, זיתים, **קוביות העגבניות פומי**, סוכר וחומץ ולבשל עשר דקות נוספות.

בינתיים, לסחוט ולטגן את החצילים בהרבה שמן מאוד חם. לסנן את החצילים על נייר סופג, להעביר אותם למחבת עם יתר הרכיבים ולבשל כ-5 דקות. לאחר סיום הבישול, להוסיף מלח, פלפל וחומץ לפי הטעם. להגיש חם או קר, לאחר הוספה ברגע האחרון של כמה עלי בזיליקום או מנטה, לפי הטעם.

- *Jasmine Guetta*