Caponatina di melanzane, capperi e taggiasche con straccetti di manzo



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Capperi: 50 g
- Cipolla: 1
- Manzo magro: 400 g
- Melanzana: 1
- Menta: qualche foglia
- Olio extra vergine di oliva: qb
- Olive taggiasche: 100 g
- Pepe: a piacere
- Peperone giallo: 1
- Sale: qb
- Salvia: qualche foglia
- Zucchina: 1

Preparazione

1. Lavate e pulite le verdure e tagliatele a dadini non troppo piccoli. Tagliate la cipolla a julienne e soffriggetela in padella con un filo di olio, i capperi e le taggiasche tritate.
2. Una volta soffritta la cipolla aggiungete una alla volta le altre verdure in base al tempo di cottura, quindi prima le melanzane, poi i peperoni e le zucchine.
3. A tre quarti della cottura unite il **Pomodoro a Cubetti Pomì**, fate cuocere 20 minuti e aggiungete sale e pepe. Lasciate a riposare.
4. Intanto tagliate a straccetti il manzo magro e saltatelo in padella con olio extra vergine di oliva e uno spicchio di aglio, qualche foglia di menta e salvia.
5. Servite le pietanze in due ciotole separate.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 250 g

