



Caponata "lecsó" penne tésztával

Hozzávalók

50 g teljes kiőrlésű penne száraztészta 1 db Cirio aprított paradicsom konzerv 1 evőkanál Cirio sűrített paradicsom fél kaliforniai paprika fél padlizsán 6 fekete és 6 zöld olívbogyó negyed vöröshagyma fél fokhagymagezerd 5 sós kapribogyó 1/4 csésze fehér bor 1 evőkanál cukor pecorino romano fűszeres sajt extra szűz olívaolaj só fekete bors

Elkészítés

1. Aprítsa fel a vöröshagymát és a fokhagymát, kockázza fel a paprikát és a padlizsánt, aprítsa fel az olívbogyókat, öblítse le a kapribogyókat és azokat is vágja össze.
2. Néhány evőkanál vízzel higítson fel egy evőkanál sűrített paradicsomot.
3. Egy serpenyőbe tegyen 5 evőkanál olajat, adja hozzá a felaprított fokhagymát, vöröshagymát, kapribogyót, paprikát, padlizsánt és az olívbogyókat, majd öntse rá a higított paradicsomsűrítményt.
4. Párolja a zöldségeket kb. 7-8 percig, majd öntse fel a fehér borral és adja hozzá a cukrot.
5. Hagyja, hogy a cukor enyhén karamellizálja a zöldségeket.
6. Öntse a zöldségekre az aprított paradicsomot, sózza meg és főzze készre.
7. Egy fazék forró, sós vízben főzze meg a tésztát a csomagoláson található instrukciók alapján.
8. Szűrje le a tésztát és öntse a mártáshoz.
9. Tálalást megelőzően keverjen a tésztához egy nagyobb adag pecorino romano sajtot, és szórja meg fekete borssal.

