

Capelli con Caponata / Capelli con Caponata



Boodschappenlijst 4 personen

350 g gedroogde capelli-pasta
zeezout, naar smaak

200g pecorino romano

Caponata

2 aubergines, in blokjes
100 ml olijfolie
2 uien, geschild en fijngesneden
1 bleekselderij met blad, fijngesneden
150 gram groene olijven zonder pit, in schijfjes
200 gram rijpe tomaten, gepureerd

50 gram zoute kappertjes, afgespoeld
2 eetlepels basterdsuiker
2 eetlepels sterke rode wijnazijn
10 verse basilicumblaadjes, plus extra
zeezout & gemalen zwarte peper
wat extra vierge olijfolie

Zo maak je Capelli con Caponata

Laat de aubergineblokjes 10 minuten weken in water om ze minder olie-absorberend te maken.
Laat ze heel goed uitlekken.

Verhit de olie in een grote koekenpan, bak de aubergine in +/- 10 minuten gaar.

Laat de aubergine uitlekken op absorberend keukenpapier en zet het apart.

Kook intussen de pasta in ruim kokend water met zout in 12-14 minuten beetgaar en giet af.

Bak in dezelfde olie de uien een paar minuten tot ze zacht zijn.

Voeg selderij en bladeren, olijven, tomaten en kappertjes toe.

Roerbak tot de selderij gaar is, in ongeveer 10 minuten.

Voeg de aubergine toe aan de pan en roerbak nog 10 minuten.

Roer de suiker met de azijn, voeg het toe en warm nog nog 5 minuten door.

Schep de pasta door de caponata.

Proef op zout & peper, voeg de basilicum toe en druppel er extra vierge olijfolie over.

Serveer de pasta heet of koud, geef de pecorino romano er apart bij.

Capelli con Caponata / Capelli con Caponata



Shopping list

350g dried capelli pasta
sea salt, to taste

200g pecorino romano cheese

Caponata

2 aubergines, cut into cubes
100 ml olive oil
2 onions, peeled and finely sliced
1 head celery, plus the leaves, finely chopped
150g pitted green olives, sliced
200g ripe vine tomatoes, crushed

50g salted capers, rinsed
2 tablespoons caster sugar
2 tablespoons strong red wine vinegar
10 fresh basil leaves, plus extra
sea salt and grounded black pepper, to taste
some extra virgin olive oil

How to make Capelli con Caponata

Soak the aubergine cubes in water to make them less oil-absorbent, for up to 10 minutes.
Drain them very well.

Heat the oil in a large frying pan, then fry the aubergine until soft, about 10 minutes.
Drain on absorbent kitchen paper and set aside.

Meanwhile, cook the pasta in plenty of boiling salted water for 12- 14 minutes or until al dente.

In the same oil, fry the onions for a few minutes to soften.

Add celery + leaves, olives, tomatoes and capers, cook until celery is tender, about 10 minutes.

Add the aubergine to the pan and stir-fry for a further 10 minutes.

Add the sugar and the vinegar and cook for 5 minutes more.

Mix the pasta with the caponata.

Taste the seasoning, add the rest of the basil leaves and drizzle some extra virgin olive oil.

Serve hot or cold with the pecorino romano on the side.