

## **Капоната (Caponata) –**

традиционная сицилийская закуска из баклажанов, помидоров, оливок и каперсов. Она хороша в любое время года, особенно во время застолья на свежем воздухе.



Для 6 - 8 порций возьмите:

- 3 маленьких Баклажана
- 2 чайных ложки соли
- 1/3 чашки оливковое масла
- 3 маленькие луковицы
- 2-3 перышка чеснока
- 2 стебля сельдерея
- 3 помидора
- 1/2 чашки порубленных черных маслин или зеленых оливок
- 1/4 чашки каперсов
- 1/4 чашки свежей мелко порубленной петрушки
- 1/4 чашки винного или бальзамического уксуса
- Соль & Перец

Приготовление:

1. Очистите баклажаны и порежьте кубиками. Посыпьте солью и положите под груз на 30 мин.
2. Помидоры ошпарьте крутым кипятком, снимите с них кожицу. Мякоть нарежьте небольшими кусочками.
3. Обжарьте порубленный лук до прозрачности на оливковом масле в большой кастрюле. Затем добавьте мелко порезанный чеснок и сельдерей и пассируйте еще 5 мин.
4. Добавьте помидоры и готовьте еще 10 мин. или пока не испарится вода, и смесь не станет густой.
5. Промойте баклажаны водой, как следует обсушите бумажным полотенцем. Разогрейте на сковороде 2 –3 ст. л. масла, добавьте баклажаны и обжарьте до темно-золотистого цвета.
6. Смешайте баклажаны с томатной массой и остальными ингредиентами и тушите на медленном огне еще 15 мин.
7. Приправьте солью и перцем и подавайте при комнатной температуре.

**Сервировка:** с чесночными тостами и охлажденным белым вином Тавернелло!

## Моццарелла в коляске (Mozzarella in carrozza)

Время приготовления: 14 мин.

Моццарелла “в коляске”, или, как говорят в Италии *mozzarella in carrozza* – блюдо родом с юга Италии. Это обжаренный сэндвич с начинкой из моццареллы. Его очень просто приготовить. Но важно использовать высококачественные продукты!

Ингредиенты на 4 порции:

8 ломтей хлеба толщиной 8-10 мм  
1 шарик сыра Моццарелла Буффало  
3 яйца  
30 мл молока  
4 филе анчоуса (или 4 тонких ломтика вареной ветчины)  
Соль и молотый белый перец

Оливковое масло для обжаривания (не используйте подсолнечное масло!))

Примечание: совершенно необязательно использовать свежий хлеб; в прошлом люди экономно относились к продуктам, ничего не пропадало, и использование подсохшего хлеба в рецептах было обычным делом.

Приготовление:

Нарежьте хлеб ломтиками (8 шт. на 4 чел.)

Положите куски попарно друг на друга и обрежьте корку с краев хлеба. Куски должны совпадать по размеру.

Разрежьте головку сыра моццарелла на 4 плоских ломтика. Обсушите их бумажным полотенцем.

Начните разогревать оливковое масло на сковороде.

Пока масло нагревается, разбейте яйца в большую миску и посолите-поперчите их.

Взбейте яйца вилкой в течение нескольких секунд. Добавьте молоко. Взбивайте еще несколько секунд.

Возьмите 2 куса хлеба. На один из них положите ломтик моццареллы. Он должен быть меньше по размеру, чем кусок хлеба. На моццареллу положите филе анчоуса (или ломтик ветчины). Накройте вторым куском хлеба. Прижмите куски хлеба друг к другу, особенно по краям.

Теперь возьмите сэндвич и, крепко удерживая его обеими руками, опустите каждый его край на несколько секунд в воду. Затем обмакните мокрый край в муку. Таким образом, сэндвич будет «заклеен» во время обжаривания. Теперь обмакните весь сэндвич с обеих сторон в яйца. Сэндвич готов к обжариванию. Обжаривайте по 2 мин. с каждой стороны или до достижения золотистого цвета. Когда сэндвич готов, выложите его на бумажное полотенце, чтобы впиталось масло. Положите на тарелку лист салата и сервируйте моццареллу «в коляске» на нем!

К этой закуске отлично подойдет красное вино **Тавернелло!**

