Caponata invernale con Prugne della California

Ingredienti:

50 g di Prugne della California tritate
Mezza zucca Delica
1 cipolla
2 cucchiai di capperi
3 cucchiai di pinoli tostati
50 g di zucchero
2 cucchiai di aceto di vino rosso
Sale



Preparazione:

Tagliate a pezzi la zucca. Condite con olio e sale e infornatela a 190° per 10 min.

Affettate sottilmente una cipolla e tritate finemente le Prugne della California.

Scaldate un paio di cucchiai d'olio in una padella. Aggiungete la cipolla e fatela dorare. Unite poi la zucca, i capperi, le Prugne della California, lo zucchero di canna e l'aceto. Lasciate cuocere per un paio di minuti.

Dopodiché unite i pinoli e servite in una ciotola.