

Ingredienti

1 cipolla, 1 melanzana piccola ,1 peperone rosso
1 peperone giallo, 1 zucchina, 1 cucchiaino di capperi all'aceto
1 cucchiaino colmo di zucchero, sale, pepe,olio
1 spicchio d'aglio intero 1/2 bicchiere d'acqua
funghetti sott'olio.

Preparazione:



1 In una casseruola antiaderente mettere l'olio e una cipolla tritata, soffriggere leggermente.



2 Aggiungere un peperone rosso ed uno giallo tagliati a listarelle, una melanzana a listarelle, una zucchina a rondelle.



3 Aggiungere infine i capperi all'aceto, un cucchiaino di zucchero, sale, pepe ed uno spicchio d'aglio intero.

4 Appena le verdure saranno rosolate, aggiungere mezzo bicchiere d'acqua, coprire con coperchio e far cuocere a fuoco basso girando ogni tanto.



5 Appena cotti mettere le verdure in un piatto per farle raffreddare, eliminare l'aglio.



Dopo un paio d'ore decorare con funghetti sott'olio.