Baguette integrale con caponata e mozzarella

Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Trita la cipolla e imbiondiscila in una casseruola con l'olio. Taglia la zucca a dadini eliminando i semi e la buccia verde. Riduci a dadini il sedano e la melanzana togliendo i semi centrali. Unisci la zucca al fondo di cipolla, il sedano e dopo poco la melanzana.

fai cuocere aggiungendo lo spicchio d'aglio schiacciato, il sale e il pepe. Unisci poca acqua per ammorbidire e alla fine metti i pomodorini a spicchi e le patate lessate, pelate e fatte a cubetti. Aggiusta di sale e metti da parte. Taglia a fette la baguette e disponile su una teglia da forno, unisci la mozzarella a fettine e farcisci con la caponata. Passa in forno per 3' a 200° C per far sciogliere la mozzarella, servi.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la baguette:**
- 1/2 baguette integrale
- 150 g di mozzarella

- 5 pomodorini ciliegia
- 1/2 melanzana
- 2 patate piccole
- 1 spicchio di zucca
- 1/2 cipolla
- 1 costa di sedano
- 2 cucchiai di olio EV
- 1 spicchio d'aglio
- sale e pepe