
PIZZA DI PASTA SFOGLIA CON LE MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 3 melanzane,
- 100 g di mozzarella,
- salsa di pomodoro,
- olive nere,
- capperi,
- origano,
- sale.

Preparare le melanzane per la frittura, tagliandole a fette, salandole e lasciandole a perdere l'acqua di vegetazione. Friggerle nell'olio e farle scolare su carta assorbente.

Stendere la pasta scongelata in una tortiera rotonda, dopo averla imburata.

Con un cucchiaio, ricoprire di salsa di pomodoro l'interno, mettervi sopra le melanzane, tagliarvi la mozzarella a fettine, le olive, i capperi, salare e terminare con l'origano ed una goccia d'olio.

Mettere in forno a 180°.