

PIZZA ALLA RATATOUILLE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 melanzana,
- 1 cipolla,
- 1 peperone rosso,
- 1 zucchina,
- 6 pomodori perini maturi,
- 1 cucchiaino di basilico tritato,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- 1 pasta base per pizza (v. ricetta),
- sale,
- pepe.

Accendete il forno a 220 gradi.

Fate cuocere la base per pizza e quando sarà dorata e croccante toglietela dal forno.

Tagliate a cubetti la melanzana, distribuitela su un tagliere e cospargetela con sale fino.

Lasciatela spurgare per trenta minuti.

Poi sciacquatela e asciugatela.

Nel frattempo tritate grossolanamente e separatamente la cipolla e il peperone, affettate la zucchina, pelate i pomodori dopo averli sbollentati un minuto in acqua bollente, eliminate i semi e la loro acqua di vegetazione e tagliateli a cubetti.

In una padella fate scaldare l'olio, rosolatevi la cipolla e unite il peperone.

Dopo cinque minuti aggiungete le altre verdure, coprite e lasciate stufate a fuoco medio per venti minuti, mescolando spesso.

Togliete dal fuoco, insaporite con il sale, il pepe e il basilico tritato.

Lasciate raffreddare poi distribuite sulla pizza già raffreddata.