

PIZZA ALLE MELANZANE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta di pane,
- 2 melanzane,
- 1 mozzarella,
- 1 scatola di pomodori pelati,
- basilico,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliate a fettine sottili le melanzane, salatele e lasciate che perdano la loro acqua amarognola per circa mezz'ora. Ungete una teglia oppure la lastra del forno e adagiatevi la pasta stesa con il matterello allo spessore di due centimetri. Coprite la superficie con le fettine di melanzane e sopra a queste distribuite i pelati sgocciolati e tagliati a dadini, la mozzarella a bastoncini.

Salate, pepate, irrorate con olio e aggiungete alcune foglie di basilico spezzettate.

Cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per circa mezz'ora e servite la pizza calda.

Ma è buona anche fredda