

PIZZA ALLE MELANZANE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina di frumento integrale o semintegrale (tipo 2),
- 20 g di lievito di birra fresco,
- 8 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Per condire:

- 2 melanzane,
- sale,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di peperoncino rosso in polvere,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 250 g di mozzarella.

Dopo aver preparato l'impasto per la pizza, lasciatelo lievitare in un luogo abbastanza caldo.

Nel frattempo, prima che sia lievitato a sufficienza, passate a occuparvi delle melanzane: spuntatele, lavatele e scottatele in acqua salata per una decina di minuti, quindi scolatele molto accuratamente.

Tagliatele a fettine, mettetele su un piatto piano, irroratele con un po' d'olio, spolverizzatele con un pizzico di peperoncino, un trito di aglio e prezzemolo e lasciatele marinare per qualche minuto.

Quando la pasta è lievitata a dovere, stendetela con il matterello su una spianatoia infarinata o su un piano da lavoro adatto, tiratela e quindi trasferitela in una teglia bassa e unta d'olio o sulla placca del forno.

Dopo avervi versato sopra il sughetto delle melanzane, lasciatela riposare una ventina di minuti e quindi infornatela a forno ben caldo per poco più di un quarto d'ora.

Poi sfornatela, sistematevi sopra le melanzane, ricopritele con la mozzarella tagliata a fettine e rimettetela infine nuovamente in forno per una ventina di minuti.