

PIZZA DELL'ORTOLANO

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di farina di frumento integrale o semintegrale tipo 2,
- 10 g di lievito secco in granuli,
- 8 cucchiari di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Per condire:

- 1 melanzana,
- 2 zucchine,
- 1 peperone giallo,
- sale,
- 800 g di polpa di pomodoro.

Preparate anzitutto la pasta per la pizza e lasciatela lievitare.

Nel frattempo spuntate, lavate e asciugate la melanzana, lavate e spuntate le zucchine, lavate il peperone, asciugatelo e privatelo dei semi.

Tagliate la melanzana a fette sottili nel senso della lunghezza, cospargetele di sale e mettetele a perdere l'acqua su un piano inclinato.

Tagliate a fette sottili nel senso della lunghezza le zucchine, dividetele a listarelle il peperone.

Poi asciugate le melanzane e cuocetele alla griglia o su una piastra di ghisa sino a quando siano morbide, e fate lo stesso con le altre verdure.

Trascorso il tempo di lievitazione necessario, dividete la pasta per la pizza in quattro parti; con le mani allargate sulla placca del forno ogni parte in un disco sottile del diametro di circa 20 cm e coprite ognuna con la polpa di pomodoro schiacciata.

Salate, condite e lasciate riposare una ventina di minuti dopo aver leggermente bucherellato la pasta con una forchetta, in modo che possa ulteriormente lievitare.

Trascorso il tempo previsto, mettete i dischi in forno ben caldo per 20 minuti circa, poi sfornate e suddividete sul pomodoro le fettine di verdure grigliate, irrorate con un poco d'olio, salate e rimettete in forno per altri 10 minuti circa prima di portare in tavola.