PIZZA DI MELANZANE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di melanzane grigliate (anche surgelate),
- 150 g di mozzarella,
- 1 barattolo di polpa di pomodoro,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 mazzetto di basilico,
- 4 cucchiai di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mettete a fuoco in una casseruolina l'aglio con l'olio.
Appena l'aglio sarà dorato eliminatelo e unite a 3 cucchiai d'olio la polpa di pomodoro e 4 foglie di basilico.
Cuocete la salsa per 6-7 minuti.
Distribuite sul fondo di una teglia o di una pirofila un po' di salsa di pomodoro e un cucchiaio d'olio.
Quindi coprite il fondo con le fette di melanzana, sovrapponendole per tre quarti, in modo da non lasciare spazi vuoti.
Cospargete con la polpa di pomodoro e distribuitevi sopra la mozzarella tagliata a fettine sottili.
Salate, pepate e infornate per 10 minuti.
Appena tolta la pizza dal forno guarnitela con foglioline fresche di basilico.