PIZZETTE ALLE MELANZANE

Ingredienti:

- 500 g di pasta da pane,
- basilico,
- 1 piccola scamorza affumicata,
- 1 piccola cipolla,
- 2 melanzane sode,
- olio,
- 6 pomodori perini,
- sale,
- pepe.

Ricavare dalla pasta 4 dischi.
Affettare sottilissimi le melanzane, la scamorza e i pomodori.
Mettere le pizzette su una piastra unta di olio e distribuirvi sopra i pomodori, le melanzane, la scamorza e qualche anello di cipolla.
Salare, pepare, guarnire con qualche foglia di basilico, condire con un filo di olio e cuocere in forno a 220 gradi per 25'.