

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 cucchiaini 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 cucchiaini 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 cucchiaino 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.