

Pizza Alla Ratatouille

Accendete il forno a 220 gradi. Fate cuocere la base per pizza e quando sar? dorata e croccante toglietela dal forno. Tagliate a cubetti la melanzana, distribuitela su un tagliere e cospargetela con sale fino. Lasciatela spurgare per trenta minuti. Poi sciacquatela e asciugatela. Nel frattempo tritate grossolanamente e separatamente la cipolla e il peperone, affettate la zucchina, pelate i pomodori dopo averli sbollentati un minuto in acqua bollente, eliminate i semi e la loro acqua di vegetazione e tagliateli a cubetti. In una padella fate scaldare l'olio, rosolatevi la cipolla e unite il peperone. Dopo cinque minuti aggiungete le altre verdure, coprite e lasciate stufate a fuoco medio per venti minuti, mescolando spesso. Togliete dal fuoco, insaporite con il sale, il pepe e il basilico tritato. Lasciate raffreddare poi distribuite sulla pizza gi? raffreddata.

Ingredienti

1 Melanzana
1 Cipolla
1 Peperone Rosso
1 Zucchina
6 Pomodori Perini Maturi
1 Cucchiaino Basilico Tritato
2 Cucchiari Olio D'oliva
1 Pasta Base Per Pizza (v. Ricetta)
Sale
Pepe

Note

Preparazione e cottura: 40 minuti.