

Pizza Alle Melanzane (2)

Dopo aver preparato l'impasto per la pizza, lasciatelo lievitare in un luogo abbastanza caldo. Nel frattempo, prima che sia lievitato a sufficienza, passate a occuparvi delle melanzane: spuntatele, lavatele e scottatele in acqua salata per una decina di minuti, quindi scolatele molto accuratamente. Tagliatele a fettine, mettetele su un piatto piano, irroratele con un po' d'olio, spolverizzatele con un pizzico di peperoncino, un trito di aglio e prezzemolo e lasciatele marinare per qualche minuto. Quando la pasta ? lievitata a dovere, stendetela con il matterello su una spianatoia infarinata o su un piano da lavoro adatto, tiratela e quindi trasferitela in una teglia bassa e unta d'olio o sulla placca del forno. Dopo avervi versato sopra il sughetto delle melanzane, lasciatela riposare una ventina di minuti e quindi infornatela a forno ben caldo per poco pi? di un quarto d'ora. Poi sfornatela, sistematevi sopra le melanzane, ricopritele con la mozzarella tagliata a fettine e rimettetela infine nuovamente in forno per una ventina di minuti.

Ingredienti

400 G Farina Di Frumento Integrale O Semintegrale (tipo 2)

20 G Lievito Di Birra Fresco

8 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine

Sale

Per Condire:

2 Melanzane

Sale

Olio D'oliva Extra-vergine

1 Pizzico Peperoncino Rosso In Polvere

3 Spicchi Aglio

1 Mazzetto Prezzemolo

250 G Mozzarella

Note

Preparazione: 50 minuti.