

Pizza Alle Melanzane

Tagliate a fettine sottili le melanzane, salatele e lasciate che perdano la loro acqua amarognola per circa mezz'ora. Ungete una teglia oppure la lastra del forno e adagiatevi la pasta stesa con il matterello allo spessore di due centimetri. Coprite la superficie con le fettine di melanzane e sopra a queste distribuite i pelati sgocciolati e tagliati a dadini, la mozzarella a bastoncini. Salate, pepate, irrorate con olio e aggiungete alcune foglie di basilico spezzettate. Cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per circa mezz'ora e servite la pizza calda. Ma ? buona anche fredda

Ingredienti

500 G Pasta Di Pane
2 Melanzane
1 Mozzarella
1 Scatola Pomodori Pelati
Basilico
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 50 minuti.