

Pizza Dell'ortolano

Preparate anzitutto la pasta per la pizza e lasciatela lievitare. Nel frattempo spuntate, lavate e asciugate la melanzana, lavate e spuntate le zucchine, lavate il peperone, asciugatelo e privatelo dei semi. Tagliate la melanzana a fette sottili nel senso della lunghezza, cospargetele di sale e mettetele a perdere l'acqua su un piano inclinato. Tagliate a fette sottili nel senso della lunghezza le zucchine, dividetele a listarelle il peperone. Poi asciugate le melanzane e cuocetele alla griglia o su una piastra di ghisa sino a quando siano morbide, e fate lo stesso con le altre verdure. Trascorso il tempo di lievitazione necessario, dividete la pasta per la pizza in quattro parti; con le mani allargate sulla placca del forno ogni parte in un disco sottile del diametro di circa 20 cm e coprite ognuna con la polpa di pomodoro schiacciata. Salate, condite e lasciate riposare una ventina di minuti dopo aver leggermente bucherellato la pasta con una forchetta, in modo che possa ulteriormente lievitare. Trascorso il tempo previsto, mettete i dischi in forno ben caldo per 20 minuti circa, poi sfornate e suddividete sul pomodoro le fettine di verdure grigliate, irrorate con un poco d'olio, salate e rimettete in forno per altri 10 minuti circa prima di portare in tavola.

Ingredienti

450 G Farina Di Frumento Integrale O Semintegrale Tipo 2

10 G Lievito Secco In Granuli

8 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine

Sale

Per Condire:

1 Melanzana

2 Zucchine

1 Peperone Giallo

Sale

800 G Polpa Di Pomodoro

Note

Preparazione: 50 minuti.