

Pizza Di Melanzane (2)

Mettete a fuoco in una casseruolina l'aglio con l'olio. Appena l'aglio sar? dorato eliminatelo e unite a 3 cucchiari 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 cucchiario 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.

Ingredienti

300 G Melanzane Grigliate (anche Surgelate)
150 G Mozzarella
1 Barattolo Polpa Di Pomodoro
1 Spicchio Aglio
1 Mazzetto Basilico
4 Cucchiari Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 20 minuti.