

Pizza Di Pasta Sfoglia Con Le Melanzane

Preparare le melanzane per la frittura, tagliandole a fette, salandole e lasciandole a perdere l'acqua di vegetazione. Friggerle nell'olio e farle scolare su carta assorbente. Stendere la pasta scongelata in una tortiera rotonda, dopo averla imburata. Con un cucchiaio, ricoprire di salsa di pomodoro l'interno, mettervi sopra le melanzane, tagliarvi la mozzarella a fettine, le olive, i capperi, salare e terminare con l'origano ed una goccia d'olio. Mettere in forno a 180 gradi.

Ingredienti

1 Confezione Pasta Sfoglia Surgelata
3 Melanzane
100 G Mozzarella
Salsa Di Pomodoro
Olive Nere
Capperi
Origano
Sale

Note

Preparazione: 25 minuti.