

# Pizzette di melanzane

Le **pizzette di melanzane** sono fettine di melanzane grigliate che vengono ripassate al forno condite con pomodoro, mozzarella e origano. Sono semplici da preparare e si conservano ottimamente per un giorno in frigo per essere gustate riscaldate o a temperatura ambiente.

Le **pizzette di melanzane** sono ottime per riciclare con gusto melanzane grigliate del giorno prima. Sono così anche molto più veloci da preparare, bastano appena 20 minuti!

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **420Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 2 melanzane di piccole dimensioni
- Aceto di vino bianco
- Sale grosso
- 200 g di mozzarella fiordilatte
- Olio extravergine di oliva
- 200 g di passata di pomodoro
- Origano

## PREPARAZIONE

- Lavare le melanzane e tagliarle a fettine di 1 cm circa. Metterle a bagno con acqua e aceto (1 cucchiaino ogni litro d'acqua) per cinque minuti. Scolarle, cospargerle di sale grosso e metterle in un colapasta per 10 minuti circa ponendole in verticale, in modo da favorire il flusso del liquido di vegetazione. Eliminare quindi accuratamente il sale aiutandosi con un pennello da cucina.
- Ridurre la mozzarella a pezzetti e metterla in un colino. Strizzarla bene con le mani.
  - Scaldare la piastra in ghisa sul fuoco, ungerla con un filo d'olio ed asciugarla bene con carta da cucina.
  - Cuocere le melanzane da entrambi i lati per una decina di minuti in totale, fintanto che non saranno ben cotte.
  - Ungere con un filo d'olio una teglia da forno. Disponvi le melanzane e condirle spennellandole con l'olio.
  - Cospargere con il pomodoro, la mozzarella, una manciata di origano e informare a 200°C per 5-6 minuti, fintanto che la mozzarella non si è sciolta.
  - Servire calde.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



## VARIANTE VEGAN

Utilizzare una mozzarella vegan.