

# 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 cucchiaio ogni litro d'acqua) per cinque minuti.
- Scolarle, salarle e metterle in un colapasta per 10 minuti circa ponendole in verticale, in modo da favorire il flusso del liquido di vegetazione.
- Eliminare il sale e asciugarle.
- Ridurre la mozzarella a pezzetti e metterla in un colino. Strizzarla bene con le mani.
- Scaldare la bistecchiera sul fuoco, ungerla con un filo d'olio ed asciugarla bene con carta da cucina.
- Cuocere le melanzane a fiamma bassa, da entrambi i lati, per 8-10 minuti in totale, fintanto che non saranno ben cotte, quindi ritirarle su un piatto.
- Ungere con un filo d'olio una teglia da forno.
- Disponi le melanzane e condirle spennellandole con l'olio.
- Cospargere con il pomodoro, la mozzarella e una manciata di origano.
- 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.