

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza alle melanzane "mollicosa"

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di farina di semola rimacinata

330 g di acqua fredda

1/2 lievito di birra

1 cucchiaio raso di sale

1 cucchiaino di zucchero

1 mozzarella

pangrattato

2 melanzane

pomodoro pelato

1 o 2 acciughe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Impastare la farina con lievito acqua sale e zucchero, aiutandosi con altra farina, raccogliere l'impasto e metterlo a lievitare.

Nel frattempo tagliare le melanzane a rondelle.



3 Friggere le melanzane in abbondante olio di semi di girasole.



4 Mettere le melanzane a scolare.



5 Pulire le acciughe e prendere una padella antiaderente, metterci dell'olio extravergine d'oliva e le acciughe sfilettate.

Soffriggere e versare il pangrattato, abbassare la fiamma.



6 Girare in continuazione, far dorare il pane e spegnere il fuoco e metterlo da parte.

Prendere il pomodoro pelato e farlo cuocere con uno spicchio d'aglio ed un pò d'olio per 5/10 minuti aggiustando di sale e spegere il fuoco.



7 Prendere, ora, l'impasto, dividerlo a metà, stenderlo e metterlo in una teglia tonda da crostata, precedentemente unta d'olio.



8 Mettere nell'ordine: pomodoro, mozzarella spezzettata, melanzane fritte e pangrattato.

Non sono necessari olio e sale perchè ce n'è in abbondanza negli ingredienti.

Cuocere in forno caldo a 200° per 20/30 minuti.

Condire la pizza, prima con il pomodoro e la mozzarella.





9 Quindi le melanzane.





10 Infine la mollica di pane fritta con le alici. Ora metterla in forno per 20/30 minuti a 200°.





11 Ed ecco la fetta.

