

ANTIPASTI E SNACK

Pizzette di melanzane

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI:

[molto facile](#)



Se anche tu come noi adori tutto ciò che, anche vagamente, ricorda la [pizza](#), amerai questa nuova ricetta che ti proponiamo oggi: le **pizzette di melanzane**! Scopri le nostre [ricette con le melanzane](#).

Le pizzette di melanzane sono molto economiche, soprattutto se cucinate in estate/inizio autunno, quando la produzione di questi enormi ortaggi violacei è al suo culmine di produzione. Questo sfizio ha il pregio di avere tempi brevi di realizzazione, ovviamente non ha tempi di lievitazione e puoi decidere di averne voglia anche mezz'ora prima di cena.

Le pizzette di melanzane sono anche una valida strategia in caso di regime alimentare a basso apporto di calorie, dove naturalmente la mozzarella deve corrispondere al peso previsto nella dieta.

Ecco altre ricette di melanzane che secondo noi ti piaceranno tantissimo!

[Parmigiana di melanzane non fritte](#)

[Torta salata di zucchine e melanzane](#)

[Crostini con hummus di ceci e dadolata di melanzane](#)

INGREDIENTI

MELANZANE GRANDI 2

MOZZARELLA 250 gr

SALSA DI POMODORO PRONTA 250 gr

ORIGANO ESSICCATO

SALE FINO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

FOGLIE DI BASILICO

PREPARAZIONE

1 Affetta le melanzane, incidi la superficie con un coltello, quindi insaporisci con sale e olio evo.

Scalda il forno statico a 180 C e appena raggiunge la temperatura infornare le melanzane per 15'.





2

Mentre le fettine di melanzane si cuociono, versa la salsa di pomodoro all'interno di una ciotola, aggiustare di sale fino, origano, olio evo e mescola.





3 Scola la mozzarella dal liquido di governo, quindi tagliala a fettine e poi a cubetti.

Sforna le melanzane e farcisci ogni fetta con un cucchiaino di salsa e qualche cubetto di mozzarella, spolverare con altro origano, termina con un filo di olio evo e infornare nuovamente a 200 C affinché la mozzarella non risulti ben sciolta e filante. Sforna e gusta ben calde.





CONSERVAZIONE

Conserva le pizzette in frigorifero per 1-2 giorni, da scaldare in forno all'occorrenza.

Arricchisci la pizzette di melanzane con qualche stracchetto di prosciutto cotto, e magari un pomodorino diviso in due da posizionare al centro. Al posto della mozzarella puoi utilizzare la scamorza o provola, affumicata o dolce.