

PIZZA DI SFOGLIA CON MELANZANE

INGREDIENTI

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 2 pomodori
- 1 melanzana di medie dimensioni
- 4 sottilette
- origano secco
- olio extravergine di oliva
- 1 scatola di pelati
- sale fino

PREPARAZIONE

1. tagliare a fette le melanzane, salarle e lasciarle riposare una mezz'ora
2. trascorso il tempo necessario strizzarle delicatamente per eliminare il liquido amaro
3. adagiare la pasta sfoglia su una teglia ricoperta con carta forno e unta con un velo di olio
4. ricoprire la pasta con i pelati sminuzzati
5. aggiungere le melanzane a fette, la sottiletta ed infine i pomodori affettati e un giro di olio
6. insaporire con l'origano secco.
7. Infornare per circa 30 minuti

NOTE: potete usare il formaggio che preferite