Pizzette di melanzane senza glutine



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Melanzane tonde: 2
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Provola: 100 g
- Sale: q.b.

Preparazione

Le Pizzette di Melanzane sono facilissime e veloci da realizzare. Innanzitutto prendete le melanzane, lavatele e tagliatele a fettine spesse un cm, non eliminate la buccia.

Condite il pomodoro con olio, sale, pepe e origano. Arrostite le fette di melanzane in padella o in una bistecchiera e non appena saranno cotte da un lato, giratele e mettete subito sul lato cotto un paio di cucchiaini di **polpa fine Pomì** condita e qualche pezzettino di provola.

Coprite la padella con un coperchio e fate cuocere le pizzette di melanzane per qualche minuto, giusto il tempo di far sciogliere il formaggio.

Le pizzette di melanzane sono pronte, visto come sono veloci? Sono sfiziosissime, una tira l'altra! Se preferite, potete condire le pizzette di melanzane con altri ingredienti come prosciutto, olive per renderle ancora più gustose!

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 g

