

Pravá tradiční Pizza Melanzana.

Kategorie: Pizza

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

120 g podlouhlého baklažánu na tence nakrájeného

4 lžíce olivového oleje

recept na italské domácí těsto na Pizzu 1 kruh 30cm + 1 lžička olivového oleje na potřetí těsta

kukuřičná krupice

1 recept na italskou základní rajskou omáčku s přidáním špetky sušených chili lupínků

1,25 hrnku (hrnek=250mk) nasekaného mozzarella sýra

15 černých oliv

1 lžíce malých kaparů

4 lžíce nastrohaného sýra Pecorino, nebo podobného

0,5 lžičky olivového oleje

Postup

Poskládat ve vrstvách baklažán do cedníku a posypat ho solí. Nechat potit po 1 hodinu. Setřít sůl pomocí papírového ubrousku. Předehřát troubu na 240°C. Rozehřát velkou pánev a nalít na ni 4 lžíce oleje. Rychle osmažit po obou stranách baklažán do hněda. Nechat ho okapat na ubrousku. Položit Pizza těsto na plech bez okraje posypaný kukuřičnou krupicí. Lžící potřít povrch těsta omáčkou až po okraj. Poskládat baklažány do kruhových vzorů a nahoru je posypat mozzarellou. Rozdělit olivy napovrchu, tak jako kapary a nastrohaný Pecorino sýr. Vše pokapat olejem. Péct úplně dole v troubě po 12-15min., nebo až je těsto zlatavé a nafouklé.