

## PIZZA VEGETARIANA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (10 cucchiaini)
- aglio
- sale
- origano
- zucchine (300gr)
- peperoni (900gr)
- melanzane (600gr)
- basilico (30gr)
- pepe rosa
- mentuccia
- pasta per pizza surgelata (500gr)

### Come si prepara

Lasciare scongelare la Pasta per Pizza Findus a temperatura ambiente per almeno 1 ora e mezzo.

Arrostire i peperoni nel forno preriscaldato a 180 gradi rigirandoli ogni tanto.

Farli raffreddare leggermente, spellarli, tagliarli a strisce larghe due dita e condirli con sale, olio, aglio schiacciato e basilico sminuzzato.

Sbucciare le melanzane, tagliarle a rondelle spesse un cm, cospargerle di sale grosso tenendole per mezzora in uno scolapasta con sopra un peso così che perdano l'acqua amara di vegetazione.

Asciugare le melanzane con un foglio di carta assorbente e friggerle in abbondante olio di oliva, cospargerle di mentuccia tritata e salarle leggermente.

Tagliare le zucchine, dopo averle spuntate, a metà nel senso della lunghezza, poi ricaverne delle strisce larghe due dita, passarle alla griglia due minuti per lato.

Disponetele in un piatto cospargendole di pepe rosa e un pizzico di sale oltre che di un cucchiaino di origano.

Stendere con cura la Pasta per Pizza Findus in una teglia da pizza e alternate su di essa le

verdure (l'effetto cromatico dovrà essere molto piacevole data la presenza di colori differenti) irrorarla con l'olio delle verdure e infornarla a 180 gradi per 35 minuti.

Se durante la cottura le verdure sembreranno asciugarsi troppo, coprire la pizza con un foglio di carta da forno.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 60**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	92 kcal 385 kJ
-------------------	-------------------

### Tags

occasioni speciali, vegetariana, new, feste, tradizionale, mediterraneo