

Pizza alla Parmigiana

Categoria : LA FRITTATA

Publicato da [D.N.](#) in 30/9/2008

Ingredienti: Per l'impasto:300 g di farina bianca, 1 cucchiaino colmo di sale, 1 cucchiaino raso di zucchero, 1 bustina di bevuto pizzaiolo, 2 cucchiari di olio d'oliva e 160 ml latte.Per il ripieno:1 kg di melanzane, 1 cipolla piccola, 1 spicchio d'aglio4 cucchiari di olio d'oliva, 1 bicchiere di vino bianco, 800 g pomodori pelati, sale, pepe, 200 g di ricotta, 1 pomodoro fresco tagliato a fette e 50 g formaggio parmigiano grattugiato.

Preparazione:

Preparare prima il ripieno nel seguente modo. Lavare le melanzane e tagliarle a fette, salarle e lasciarle riposare per 1 ora, quindi lavarle ed asciugarle. Cuocere 1/4 delle melanzane sulla griglia per pochi minuti. In una padella soffriggere cipolla ed aglio tritati in 2 cucchiari d'olio per 2 minuti, aggiungere vino, pomodori pelati, le melanzane non grigliate tagliate a dadini, sale e pepe a piacere e cuocere a fuoco lento per 30 minuti circa.Lasciare intiepidire, quindi aggiungere la ricotta e mescolare bene. Per l'impasto, setacciare la farina in una terrina larga, aggiungervi sale, zucchero ed il lievito setacciato, mescolare bene, quindi unire 2 cucchiari d'olio e poco per volta il latte, amalgamando il tutto con una forchetta.

Lavorare velocemente con le mani unte d'olio, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.Con le dita unte d'olio stendere uniformemente l'impasto in una teglia rotonda (diametro 30 cm) unta con 2 cucchiari d'olio, formando un bordo alto 5 cm circa. Versare sull'impasto il ripieno, livellare bene ed aggiungere melanzane grigliate e fette di pomodoro. Cospargere di parmigiano e cuocere nella parte inferiore del forno preriscaldato a 180-200° per 30-40 minuti circa.

Tempo di cottura: 70'