



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000729

Registrata in data 18 Lug 2016 alle ore 12:08

da ANTONIO PRISCO

Falì

Questa pizza nasce da una sfida con un caro amico che una sera "si lamentava" del fatto che non gli avevo ancora fatto provare una pizza alle melanzane. Quindi nacque la mia provocazione di "esagerare" un pochino in quanto al buonissimo ortaggio. Detto questo, in suo onore, nasce la mia pizza Falì (che è il soprannome dell'amico). Consiste in 4 melanzane "inchiappate" alla cilentana nel cornicione, e pomodoro, melanzane a funghetto e fior di latte al centro. Il risultato è stupefacente!

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persona

Un panetto di pasta per pizza

Farcitura

Melanzane lunghe n.1 grande

Passata di pomodoro San Marzano

Fior di latte del Cilento

Olio extravergine Bio

Basilico fresco

Uova

formaggio di capra

Preparazione

Per le melanzane "inchiappate"

Una melanzana intera lunga, tagliata a 4 fettine molto doppie, uova e formaggio di capra.

Per la farcitura: creare una pastella di uovo e formaggio e aprire a tipo sandwich le melanzane, mettere dentro il composto e friggere in padella.

Per le melanzane a funghetto prendere l'eventuale parte restante della melanzana e tagliare a cubetti, friggere in padella.

Una volta ottenuti questi ingredienti, stendere la pizza ammassando anche il cornicione, mettere le 4 melanzane "inchiappate" a mo' di quadrato nel cerchio, ricoprire con la pasta della pizza formando un rombo, al centro mettere il pomodoro, le melanzane a funghetto, il fior di latte, olio extravergine di oliva, basilico.

Cottura a bocca di forno per 2 minuti circa.

Vino consigliato

E' consigliato l'abbinamento con un rosato del Cilento fresco, "Piscrai" della Tenuta Cobellis o Rosè "Rose d'autunno" di Alfonso Rotolo.