

## *Mini pizze di melanzane con mozzarella*



**> 30 min.**



**Semplice**



**Vegetariano**



### *Zubereitung*

1. Tagliare le melanzane a fette di 1 cm di spessore e disporle su una teglia da forno. Salare e aggiungere il peperoncino e infornare a 200 °C per 15 minuti.
2. Distribuire quindi la salsa di pomodoro in modo uniforme sulle melanzane.
3. Per il condimento, affettare i pomodori ciliegini e le palline di mozzarella e stratificare le minipizze prima con la mozzarella, poi con le foglie di spinaci, i pomodori ciliegini e infine spolverare con il parmigiano. Infine, infornare per altri 5 minuti a 180 °C.

#### *Suggerimento:*

Per un'esperienza di gusto speciale, abbiamo rifinito le nostre mini pizze di melanzane con fiocchi di peperoncino e le abbiamo servite su gustose fette di baguette.

### *Zutaten*

- 2 melanzane
- sale
- 1 cucchiaino di peperoncino
- 100 g di salsa di pomodoro

#### *Per la guarnizione:*

- 100 g di pomodori ciliegini
- 200 g di mozzarella GOLDSTEIG
- 20 g di foglie di spinaci
- 30 g di parmigiano

#### *Facoltativo:*

- Baguette