



## Pizza rustica alle verdure

**Ingredienti per 6-8 persone**

**Difficoltà : facile**

**Costo: basso**

1 rotolo do pasta pronta per pizza  
1 melanzana media  
2 pomodori tondi maturi  
1 zucchini  
250 gr di formaggio filante ( io suo il Galbanino)  
mix di erbe provenzali  
Sale  
Pepe  
Olio evo

Iniziate con il lavare le verdure, tagliate le estremità di melanzana e zucchini, e affettate tutto molto sottile, ottenendo fette per il tondo della prima e longitudinali per la seconda .

Tagliate i pomodori a fette sottili e tamponatele con carta cucina per evitare un eccessivo rilascio di liquido in cottura.

Grigliate, sull'apposita piastra-se non l'avete va benissimo una padella antiaderente-le fette di melanzana e zucchini e lasciatele raffreddare qualche minuto.

Nel frattempo prendete il vostro formaggio e tagliatelo a fette sottili.

Prendete il rotolo di pizza, allargatelo per bene lasciandolo sulla carta.

Iniziate ora a disporre le verdure alternandole tra di loro, lasciando un paio di centimetri dai bordo, salandole un po' e dando una lieve spolverata di pepe, quindi ricoprite con le fette formaggio e infine spolverizzate con il mix di erbe provenzali.

Con l'aiuto della carta lasciata sotto la pasta iniziate ora ad arrotolare la pizza nel verso del lato lungo, cercando di compattare quanto più possibile. Per sicurezza, inumidite lievemente il lembo superiore che sarà dove sigillerete il rotolo farcito.

Ora tagliatelo ottenendo fette di 2-3 cm di spessore.

Prendete uno stampo di diametro 24 lievemente imburato ed iniziate a disporre le fette in verticale, una accanto all'altra, ottenendo una corona.

Spennellate con un po' di olio.

Mettete la pizza in forno già caldo a 200° per 30-35', poi fate 5'di grill per ottenere una superficie bella croccante.

Sfornate, lasciate intiepidire e servite.

L'idea in più per me qui è stato l'uso del mix di erbe che avevo preso in Provenza e che ormai è facilmente reperibile anche da noi. In alternativa il classico origano è un ottimo sostituto.

Questa pizza, fatta e mangiata è deliziosa, ma vi assicuro che anche il giorno dopo, lievemente scaldata, ha il suo bel perché.

Alla prossima ricetta!

*Enrica*