



Υλικά

- **1/2 δόση** ζύμη για πίτσα
- **2** ντομάτες ψιλοκομμένες
- **1** μελιτζάνα κομμένη σε καρέ (μικρά)
- **1** κρεμμύδι κομμένο σε καρέ (μικρά)
- **4 κ.σ.** ελαιόλαδο
- **1 φλ.** τρίμματα φέτας
- **1½ φλ. τσαγιού** τριμμένη μοτσαρέλα
- **6 φέτες** προσούτο
- **2 κ.σ.** ψιλοκομμένος φρέσκος βασιλικός
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- **λίγο** καλαμποκάλευρο

Η μελιτζάνα, όπως πολλές φορές σας έχω πει, είναι το αγαπημένο μου υλικό. Δεν θα μπορούσε λοιπόν να λείπει από τις συνταγές μου για πίτσα. Ετοιμάστε την και θα με θυμηθείτε!

Εκτέλεση

Στο ελαιόλαδο σοτάρουμε το κρεμμύδι για 5', ίσα να γίνει διάφανο. Προσθέτουμε τις μελιτζάνες και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 5' να μαραθούν. Προσθέτουμε τις ντομάτες και βράζουμε σε δυνατή φωτιά 7'-8' μέχρι να (πιο) απορροφηθούν όλα τα υγρά. Αλατοπιπερώνουμε και πασπαλίζουμε το βασιλικό. Αφήνουμε λίγο να κρυώσει. Πασπαλίζουμε με το αλεύρι το ταψάκι. Απλώνουμε επάνω τη ζύμη. Στρώνουμε τη σάλτσα μελιτζάνας. Πασπαλίζουμε με τη φέτα και τη μοτσαρέλα. Ψήνουμε την πίτσα για 15'-20' στους 230°C πάνω κάτω στις αντιστάσεις. Μόλις τη βγάλουμε από το φούρνο, γαρνίρουμε με το προσούτο.

μερίδες 8

Χρόνος Προετοιμασίας 20 λεπτά

Χρόνος ψησίματος 20 λεπτά

Πηγή: argiro.gr