

## Pizzette di melanzane

---



### Ingredienti:

1 melanzana globosa

1 pomodoro grande rotondo

125 g mozzarella

2 sottilette

3 fette prosciutto cotto

3 fette salame

sale, origano, basilico, olio

Tagliate la melanzana a fette orizzontali di circa 1/2 centimetro. Mettete nella pentola quadrata o una qualunque della carta forno. Poggiate le fette di melanzana che condite con sale, origano, poco olio.



Affettate orizzontalmente anche il pomodoro , molto fine, e poggiate su ogni fetta di melanzana una di pomodoro, e poi la mozzarella sopra.



Coprite con Magic Cooker. Sul fornello grande mettete lo spargifiamma e la pentola sopra. Usate fiamma alta per 3 minuti, poi fiamma medio-bassa per circa 7 minuti.



Nel frattempo ho preparato altre fette di melanzana condite

uguale, solo che farcite con prosciutto cotto, pomodoro e mozzarella...



... e le altre con pomodoro, salame e sottilette.



Divertitevi a farcire le pizzette a vostro gusto!

Una volta che era pronto il primo giro, io toglievo la carta forno con le pizzette pronte, e poggio subito il prossimo turno. In questo caso il tempo di cottura è di soli 7 minuti fiamma medio-alta, la pentola è già calda.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.