

פיצה סביח



רכיבים

- חבילה בצק פיצה מצונן
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת
- גרם רוטבעגבניות לבישול פסטה
- קורט פלפל אדום חריף שאטה גרוס
- פנים של חציל גדול, קלוף וחתוך לקוביות בגודל 2 ס"מ
- 1/2 2/1 ליטר שמן קנולה
- ביצה קשות חתוכות לרבעים
- 1/2 2/1 זר עלי רוקט

הכנה

1. מכינים רוטב פיקנטי: מערבבים רוטב עגבניות פרפקטו עם פלפל שאטה.
2. מכינים את החצילים: מטגנים קוביות חציל בשמן עמוק עד שהן מזהיבות, מעבירים לנייר סופג בעזרת כף מחוררת. מפזרים על החצילים מלח גס ומערבבים בעדינות סמוך להגשה.
3. מרכיבים את הפיצה ואופים: מחממים תנור ל-240 מעלות.
4. מורחים את הרוטב על הבצק ומפזרים עליו מוצרלה ואת קוביות החציל.
5. אופים בתנור רגיל 8-9 דקות עד ששולי הבצק מזהיבים.
6. מניחים את רבעי הביצה הקשה ועלי ארוגולה על הפיצה המוכנה ומטפטפים למעלה מעט טחינה.
7. * לתוצאה טובה יותר מומלץ להוציא את הבצק מהמקרר כ-20 דקות לפני הכנת המאפה. מתאים לאפייה בתנור בלבד. יש לוודא אפייה מלאה לפני האכילה.

20 דקות

6 6