

RECETA



PIZZETTA CON RAG PICANTE DE BERENJENA

INGREDIENTES (10 PIZZAS)

- 80 g de berenjena
- 40 g de cebolla morada
- 10 g de ajo
- 10 g de romero fresco
- 20 ml de aceite de oliva
- 50 g de salsa de tomate
- sal, pimienta, ají
- 10 Röstli Rounds
- 100 g de queso de cabra rallado

PREPARACIÓN

1. Cortar finamente la berenjena, la cebolla, el ajo y el romero, y dorar todo con aceite de oliva en una sartén.
2. Añadir la salsa de tomate y sazonar al gusto con sal, pimienta y ají.
3. Por último, añadir el queso de cabra.
4. Freír los Röstli Rounds durante unos 3 a 5 minutos en una freidora a 175 °C o unos 15 a 20 minutos en el horno a 220 °C.
5. Untar el ragú de berenjena sobre los Röstli Rounds con una cuchara y hornearlos de 5 a 10 minutos a 220 °C.