

Buono e conveniente: Pizza di cuscus con melanzane e rucola per CHF 12.-



Voglia di provare qualcosa di nuovo? Che ne dite di una pizza di cuscus orientale con ajvar, melanzane e rucola?

Grazie agli sviluppatori di ricette creative, oggigiorno esistono innumerevoli alternative alla classica pasta per pizza. Perché anche con una base di zucchine, cavolfiore o cuscus, questa preparazione così arricchita è veramente gustosa ed inoltre risulta più leggera della variante convenzionale. Naturalmente il risultato non può essere paragonato a una pizza tradizionale, ma anche qui il bordo sarà meravigliosamente croccante e la base in questo caso così stabile da poterla gustare con le mani.

Questa volta la pizza di cuscus non viene condita con salsa di pomodoro, ma con ajvar. La purea di verdure della cucina del Sudest europeo è composta da peperoni e talvolta anche da melanzane. Consigliamo la versione dolce, a meno che, naturalmente, la vostra pizza non vi piaccia bella piccante.

- 4½ dl d'acqua
- 1 cucchiaino colmo di sale
- 450 g di cuscus
- 1 melanzana media, a fette sottili
- 70 g di formaggio saporito, finemente grattugiato; e un altro po' di formaggio per l'affettatrice
- 2 uova grandi
- 2 cucchiai d'olio d'oliva
- 60 g di farina
- Circa 350 g di ajvar
- Un po' di rucola
- Un po' di olio d'oliva per friggere

1. In una pentola portare ad ebollizione dell'acqua salata. Togliere dal fuoco, aggiungere il cuscus e lasciarlo gonfiare per circa ;5-10 minuti con il coperchio chiuso fino a quando l'acqua sarà completamente assorbita.
2. Versare il cuscus in una ciotola grande e lasciarlo raffreddare del tutto.
3. Nel frattempo, scaldare dell'olio d'oliva in una padella e friggere le fette di melanzane da entrambi i lati fino a quando non risulteranno morbide, salando un lato.
4. Preriscaldare il forno a 200 gradi con resistenza superiore e inferiore e rivestire una teglia con carta da forno.
5. Mescolare il cuscus raffreddato con uova, olio d'oliva e farina. Stendere il composto sulla carta da forno e appiattirlo

con le mani.

- Cuocere in forno per 10 minuti. Togliere e spalmare con ajvar, cospargere con il formaggio grattugiato e coprire con le fette di melanzane.
- Cuocere la pizza così farcita per altri 10 minuti fino a quando il bordo è croccante. Prima di servire, coprire con rucola e guarnire con scaglie di formaggio a piacere.

Tempo di preparazione: circa 40 minuti

Gérard Bertrand Cap Insula Languedoc AOP

Porpora scuro e carico. Al naso note seducenti di frutta e frutti di bosco maturati al sole, accompagnate da sentori di spezie dolci. Al palato pieno con tannini setosi e retrogusto persistente e armonico.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)