La Siciliana: pizza de berenjena y ricotta

con aceite de queso pecorino y rúcula

Recetas Estrella | Preparación en 15'

Preparation time : 25 min.

- Berenjena
- Miel
- Base de pizza
- Ricotta italiana
- Pecorino italiano
- Rúcula
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- Orégano

What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/la-siciliana-pizza-de-berenjena-y-ricotta-716

Detach me!

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Bandeja de horno con papel de horno, Bol

Ingredients for 1–6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Berenjena (unidad(es))	1	2	3
Miel (paquete)	1	2	3
Base de pizza (unidad(es))	2	4	6
Ricotta italiana (gramo(s))	250	500	750
Pecorino italiano (gramo(s))	20	40	60
Rúcula (gramo(s))	50	100	150
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	2	4	6
Orégano (cucharadita(s))	1	2	3

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kJ)	3319 kJ
Valor energético (kcal)	793 kcal
Grasas	38.9 g
de las cuales saturadas	16.1 g
Carbohidratos	95.4 g
de los cuales azúcares	15.2 g
Fibra	6.3 g
Proteínas	27.7 g
Sodio	3.31 mg

Allergens

Leche, Gluten

Always check the product labels for allergen information.

1

3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Precalienta el horno a 220ºC.
- Retira el tallo de la **berenjena** y córtala en medias lunas finas.
- Coloca la **berenjena** en una bandeja de horno con papel de horno y añade la **miel,** el **orégano**, un chorrito de **aceite, sal** y **pimienta.**
- Hornea a media altura 12-15 min o hasta que estén tiernas. Remueve a mitad de cocción.

2

Cubre las pizzas

- Coloca las **bases de pizza** en un bandeja de horno con papel de horno y cubre con la mitad de la **ricotta**, dejando 1 cm del borde sin cubrir.
- Hornea las **bases de pizza** con **ricotta** a media altura 10-12 min, hasta que los bordes se tuesten.

3

Prepara el aderezo

- En un bol, mezcla el **queso pecorino** y un chorrito generoso de **aceite.**

4

Cubre las pizzas y disfruta

- Una vez las **berenjenas** y las **pizzas** esten listas, cubre con la **berenjena,** la **rúcula,** la **ricotta** restante y el **aceite** de **pecorino**.

SABÍAS QUE: Una alternativa para recalentar la pizza y que mantenga su textura es utilizar la sartén, caliéntala y tapa para que quede una base crujiente y el queso se funda.

Enjoy your meal!