



## **Εύκολη pizza τورتίγια με pesto φιστικιού Αιγίνης & ψητά λαχανικά**

**Μερίδες:** 4-6 μερίδες **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30-40 λεπτά

Φυλάσσουμε το pesto στο ψυγείο για 2 εβδομάδες.

### **Υλικά το pesto φιστικιού Αιγίνης:**

250 γρ. φιστίκια Αιγίνης, ψημένα & ανάλατα  
1 σκελίδα σκόρδο  
10 φύλλα βασιλικό  
75 ml ελαιόλαδο  
2 κ.σ. χυμό λεμονιού  
ξύσμα από 1 λεμόνι  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### **Υλικά για την pizza :**

4 μεγάλες τортίγιες ή 6 μεσαίες τортίγιες  
200 γρ. φυτικό τυρί που λιώνει, τριμμένο  
1 μελιτζάνα φλάσκα, κομμένη σε λεπτές ροδέλες  
2 πιπεριές Φλωρίνης ψητές σε λάδι, χοντροκομμένες

### **Υλικά για το σερβίρισμα :**

½ ματσάκι κόλιανδρο, μόνο τα φύλλα  
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

## **Εκτέλεση**

1) Σε επεξεργαστή τροφίμων βάζουμε τα φιστίκια Αιγίνης, το σκόρδο, το βασιλικό, το ελαιόλαδο, το χυμό και το ξύσμα λεμονιού αλατοπιπερώνουμε κατ' επιλογή και πολτοποιούμε μέχρι να ομογενοποιηθούν και να έχουμε ένα παχύρευστο pesto.

2) Σε ένα ταψί περασμένο με λαδόκολλα βάζουμε τις μελιτζάνες τις αλατοπιπερώνουμε τις ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και τις ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190 στις αντιστάσεις για 20-25 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα και να μαλακώσουν. Όταν είναι έτοιμες τις βγάζουμε χωρίς να κλείσουμε τον φούρνο.



3) Μεταφέρουμε τις μελιτζάνες σε ένα πιάτο και ετοιμάζουμε τις βάσεις για τη pizza στο ίδιο ταψί. Βάζουμε τις τортίγιες, απλώνουμε σε όλη την επιφάνεια τους το τριμμένο τυρί, καλύπτουμε με μία τортίγια και πιέζουμε ελαφρώς.

4) Απλώνουμε πάνω στην τортίγια 2 κ.σ. pesto φιστικιού Αιγίνης, τις ψημένες μελιτζάνες, τις πιπεριές Φλωρίνης, τρίβουμε φρεσκοτριμμένο πιπέρι, ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο, και ψήνουμε για 10-15 λεπτά μέχρι να λιώσει το τυρί και να πάρουν χρώμα.

5) Σερβίρουμε με τα φύλλα του κόλιανδρου και φρεσκοτριμμένο πιπέρι