

La Rezepta del Mes

Coneixeu aquesta alternativa per fer la massa de la pizza? El millor d'aquesta recepta és la seva rapidesa i que és una forma d'aconseguir que els enemics de la coliflor no posin pegues a aquesta verdura.

Aquesta és una opció molt lleugera però vosaltres podeu escollir els ingredients que més us agradin. Podeu afegir una mica de tonyina, pernil, bacó...

Pizza amb massa de coliflor

INGREDIENTS

- Per fer la massa:
 - 1 coliflor petita
 - 1 ou
 - 150 gr. de formatge ratllat
 - Sal i pebre
 - Mozzarella
 - Tomàquet fregit
 - Tomàquets
 - Alfàbrega
 - Orenga
1. Tritureu la coliflor (sense tiges) amb una picadora o ratllador.
 2. Barregeu en un bol amb la resta d'ingredients de la massa fins que tingueu una massa homogènia.
 3. Esteneu la massa en una safata pel forn. Deixeu-la tan fina com sigui possible. Fornegeu-la fins que estigui daurada (uns 20 minuts).
 4. Afegiu per sobre el tomàquet fregit, els tomàquets trossets i unes fulles d'alfàbrega. Fornegeu uns minuts més.