

PIZZA DE COUVE-FLOR

INGREDIENTES

1 cabeça de couve-flor média
5 colheres (sopa) de extrato tomate
200 g de queijo mussarela
1 tomate
80 g de calabresa ou bacon picadinho
1 colher (sopa) de orégano

MODO DE PREPARO

Corte a couve flor em pedaços e cozinhe por 6 minutos.
Retire a couve da água, deixe secar bem e coloque no processador por 1 minuto.
Unte a forma com azeite e coloque a couve até formar a pizza, apertando um pouco até compactar.
Com forno preaquecido em 230º C, coloque a massa por 20 minutos ou até começar a dourar.
Após tirar do forno, coloque o extrato de tomate, o queijo, o tomate, a calabresa ou bacon.
Polvilhe orégano por cima e volte ao forno até derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15383-pizza-de-couve-flor.html>