

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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