# Pizza de couve flor com mozzarella, pimentos e rúcula

| Categoria | Tempo de preparação | Dificuldade | Custo | Com quem? | Nº de pessoas |
|---|---|---|---|---|---|
| Vegetariano | Médio | Médio | Médio | Com a família | 4 pessoas |

## Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra
- Q.b. de Gallo Azeite
- 300g de couve flor
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 1 colher de sopa de oregãos
- 150g + 125g de mozzarella ralada
- 1 ovo
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de farinha de milho
- 2 colheres de sopa de molho de tomate
- Q.b. de pimentos tricolores
- 50g de rúcula

## Modo de preparação

1. Lave muito bem os talos de couve-flor e corte-os em pedaços pequenos.
2. Triture muito bem num processador de cozinha até terem o aspecto de cuscuz ou bagos de arroz.
3. Junte a salsa picada, os orégãos, metade do queijo mozzarella, o ovo e um pouco de Gallo Azeite. Misture muito bem.
4. Divida a mistura em 2 e coloque cada porção sobre um tabuleiro de forno forrado com papel vegetal e polvilhado com a farinha de milho.
5. Espalme com a palma das mãos de modo a obter 2 discos com cerca de 1cm de altura. Coza em forno pré-aquecido a 180ºC durante cerca de 20 minutos.
6. Aumente a temperatura para os 200ºC e coza durante mais 10 minutos.
7. De seguida, retire as bases do forno e aumente a temperatura para os 220ºC.
8. Barre as bases com o molho de tomate, o restante queijo e os pimentos às tiras.

9 Leve ao forno por mais 5 minutos para o queijo derreter.

10 Sirva com rúcula e um fio de Gallo Azeite Virgem Extra.

*Produtos utilizados*

*Virgem Extra*

Azeite Virgem Extra

*Azeite*

Azeite

*Veja também*

*Vegetariano* *Rápido* *Fácil*

*Quinoa com abóbora, espinafres e romã*

*Vegetariano* *Médio* *Fácil*

*Pizza de cogumelos e trufas*

*Vegetariano* *Médio* *Fácil*

*Tofu picante com alga nori*

*Vegetariano* *Médio* *Fácil*

*Falafel*

*Vegetariano* *Médio* *Fácil*

*Hummus com azeitonas e queijo de cabra*

*Mais receitas em*

*www.galloportugal.com*

*© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide*