

PIZZA DE COLIFLOR

Nota: No és una pizza i no té la consistència de pizza. Es tracta d'una base de pasta de coliflor queda tova i es trenca quan es vol traslladar al plat. Per anar bé s'ha de traspasar al plat amb el paper de forn de sota perquè no es trenqui.

Nota: Es pot fer amb un motllo d'anell individual, sempre amb un paper de forn a sota i llavors va millor per traspasar als plats.

Nota: Les verdures del farciment s'han d'ofegar abans de posar-les de farciment.



	<u>Ingredients</u>
700 grs	coliflor (pes un cop neta i abans de bullir)
1	ou
120 grs	formatge Parmesà
100 grs	formatge Emmental
una punta	sal i pebre negre
1 cullerada sopera	alfàbrega seca
	verdures al gust per farcir
	tomàquet fregit
150 grs	mozzarella
	alfàbrega fresca o rúcula fersca

Elaboració:

- Hem de tenir preparat un sofregit de tomàquet.
- Hem de tenir cuites al dente les verdures del farciment.

Preparar la base

- Preescalfar el forn a 220°C.
- Tallar la coliflor a ramells i escaldar-la en aigua bullit durant 4 minuts.
- Deixar escórrer.
- Passar la coliflor pel pymer per fer-ne una pasta fina.
- Deixar-la escórrer altra cop pressionant una mica perquè acabi de treure l'aigua.
- Quan sigui freda hi afegim l'ou sencer, els formatges parmesà i emmental ratllats, una cullerada d'orenga seca, una punta de sal i pebre negre i la tornem a passar pel pymer.
- Estirar la massa de coliflor entre dos papers de forn fins que tingui la forma i el gruix que volem. **Nota:** És millor fer pizzes individuals farcint uns motllos d'anell i pressionant la pasta
- Un cop estirada retirem el paper de forn de damunt de la pasta.
- Enfornar a 220°C durant 15 minuts.
- Treure del forn i reservar. **Nota:** No enretirar el paper de sota perquè la pizza no té consistència rígida i es trenca.

Farciment

- Farcim les pizzes amb una mica de sofregit de tomàquet i les verdures precuïtes pel damunt.
- Hi posem la mozzarella tallada a trossets per sobre.
- Enfornar a 220°C uns 7 minuts fins que es desfaci la mozzarella.
- Quan les traiem del forn hi posem pel damunt alfàbrega picada o rúcula.
- Les servim als plats sense treure el paper de sota perquè si l'intentem treure se'ns trencaran.