

## - Pizza com base de batata doce e brócolo -

### Ingredientes:

- 250g de brócolo
- 250g de batata doce
- 1 ovo
- queijo ralado a gosto
- Molho de tomate (40g)
- 100g de cogumelos frescos
- mozzarella fresca
- lascas de courgete
- Queijo ralado
- Orégãos a gosto
- Azeite a gosto



### Modo de preparação:

Cozinhe a batata doce ao vapor por cerca de 30min. Depois de 15 min de cozedura acrescente os brócolos já lavados e cortados em floretes. Desfaça tudo com um garfo e misture o ovo e o queijo ralado.

Coloque uma folha de papel vegetal sobre uma forma de pizza ou uma forma redonda e espalhe a massa sobre a folha, até se parecer com o formato de uma base de pizza.

Leve ao forno a 200°C por 15/20 min até a base da pizza secar.

Numa tigela, misture o molho de tomate com um fio de azeite e orégãos e espalhe depois esse molho sobre a base da pizza, seguindo-se os restantes ingredientes, os cogumelos frescos laminados, a mozzarella fresca partida aos bocados e a courgete que pode laminar com um descascador de vegetais. No final acrescente o queijo ralado.

Leve novamente ao forno a 200°C por 15min. Sirva quente.