



Pizza sin harina con coliflor

Ingredientes

350 gr de coliflor 300 gr de Cirio Especial Pizza Huevo Mozzarella Sal Orégano Aceite de oliva virgen extra

Preparación

1. Lavar y picar finamente la coliflor en una picadora.
2. Batir un huevo en un bol con el queso mozzarella en dados, una pizca de sal y orégano. Mezclar bien con la coliflor.
3. Cubrir una bandeja de horno con papel para hornear y verter en él la mezcla nivelándola con un tenedor.
4. Cocinar esta base a 220° C durante unos 20 minutos.
5. A continuación, retirar del horno y extender sobre ella Cirio Especial Pizza, queso mozzarella, orégano, aceite de oliva virgen extra y sal.

