

PIZZA DE CARBASSA

Consells

Utilitzar verdura de temporada

Ingredients

(per a 4 persones):

- Oli d'oliva
- 1 ceba dolça
- 250 g carbassa cuita
- 2 grans d'all
- 150 g formatge parmesà
- Ruca
- 200 g mozzarella
- Farigola
- Sucre
- Pebre
- Sal

Elaboració

Per fer aquesta pizza vegetariana, primer posa un raig d'oli d'oliva i mitja ceba dolça picada a la paella a foc lent. Un cop que comenci a daurar-se, afegeix-hi una culleradeta de sucre, remena i cuina-ho uns 3-5 minuts.

Mentrestant, tritura 250 g de carbassa fins fer-la puré i mescla-la en un bol amb dos grans d'all picats, una altra mitja ceba picada, una culleradeta de farigola, 150 g de formatge parmesà, sal i pebre.

Estira la massa per a pizza damunt un paper de forn, afegeix-hi la barreja de carbassa, unes fulles de ruca, 200 g de mozzarella ratllada i la ceba caramel·litzada i posa-ho al forn (prèviament preescalfat a 200°) durant 15-20 minuts.

