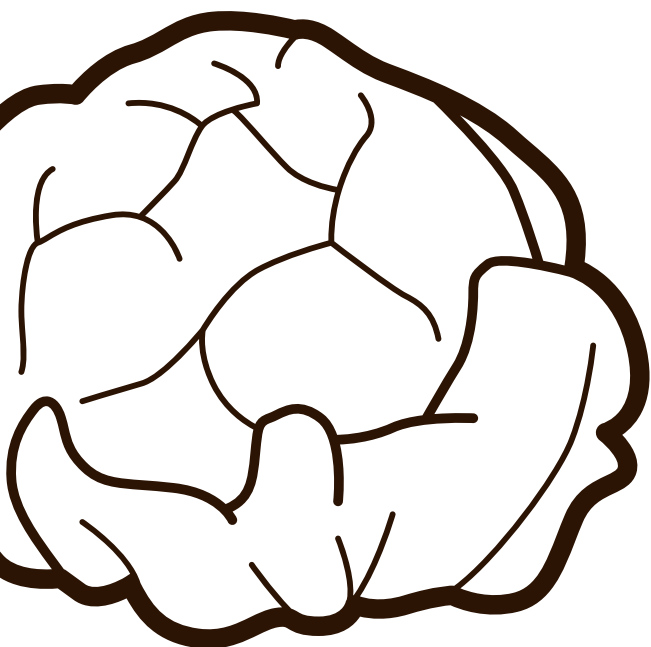




Ingredienti per 2 mini-pizze

250 g cavolfiore Orsini & Damiani
10 g farina 00
1 uovo
5 g formaggio grattugiato
50 g passata di pomodoro
20 g mozzarella
Origano
Sale
Olio extravergine di oliva

Pizza di cavolfiore

Rimuovi le foglie dal cavolfiore, mantenendo le cimette. In un frullatore, unisci le cimette alle uova, formaggio, farina e un pizzico di sale; frulla il tutto fino a ottenere un composto omogeneo e viscoso. Stendi il composto su una teglia rivestita con carta da forno. Lavoralo con le mani fino a ottenere una forma tonda e compatta (lasciando il bordo un po' più alto). Cuoci l'impasto in forno a 200°C per circa 15 minuti. Aggiungi la passata di pomodoro condita con mozzarella, olio e sale. Lascia cuocere per altri 5 minuti. Infine, guarnisci con origano o basilico: la tua pizza di cavolfiore è pronta.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini & Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.