



PIZZA VEGETARIANA

receita vegetariana | rápida e fácil



Ingredientes:

- 6 tomates cortados aos cubos
- 1 cebola picada
- 2 alhos picados
- 1 colher de sopa de pasta de tomate
- 1 colher de chá de orégãos secos
- 200 gr de queijo mozzarella ralado
- 1 chávena de folhas de espinafres cortadas
- 100 gr de cogumelos laminados
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- 400 gr de massa de pizza fresca

Preparação:

1. Comece por pré-aquecer o forno a 180°C;
2. Aqueça 2 colheres de azeite numa frigideira e refogue a cebola e os alhos até à cebola estar translúcida;
3. Adicione o tomate ao refogado e tempere com sal. Tape a frigideira para que o tomate cozinhe durante cerca de 10 minutos, em lume brando;
4. Passados os 10 minutos, retire a tampa da frigideira e aumente o lume para deixar o refogado reduzir um pouco;
5. Coloque o refogado dentro de um recipiente ou num processador de comida e adicione os orégãos secos e a pasta de tomate. Com uma varinha mágica ou no processador de comida, triture o preparado até obter uma mistura homogénea;
6. Coloque a massa de pizza num tabuleiro de forno, dando-lhe a forma que pretende. Leve a massa ao forno durante 10 minutos para que cozinhe. Como esta pizza tem ingredientes simples, que cozinham rapidamente, não queremos que fique muito tempo no forno.
7. Retire a massa do forno com cuidado e adicione os toppings: o molho de tomate previamente preparado, o queijo mozzarella, as folhas de espinafre e, por fim, os cogumelos laminados.
8. Leve ao forno, durante 15-20 minutos e retire, estando pronta a comer.