

## Pizza di cavolfiore



**Tempo di preparazione:** 40 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (4 persone)

- Pomodoro a cubetti 400g 400 gr
- **Ingredienti**
  - Olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
  - Origano q.b.
  - Pepe nero q.b.
  - Sale q.b.
  - Scamorza 150 gr
- **Base**
  - Cavolfiore 1
  - Pepe nero q.b.
  - Sale q.b.
  - Uova 2

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

La **Pizza di Cavolfiore** è una ricetta leggera ma deliziosa! L'ho chiamata pizza perché, a guardarla, sembra una vera pizza, però la base è fatta di cavolfiore, quindi è super light e senza glutine, da gustare senza sensi di colpa e ideale per chi segue un'alimentazione controllata. Fatta così è deliziosa e ovviamente potete personalizzarla con gli ingredienti che vi piacciono di più.

La pizza di cavolfiore è molto semplice da preparare:

1. Per prima cosa pulite il cavolfiore, staccate le cimette e mettetele all'interno di una pentola con dell'acqua fredda;
2. Portate ad ebollizione e fate cuocere la verdura fino a farla diventare morbida;
3. Non appena sarà cotto, scolate il cavolfiore, mettetelo in una ciotola e schiacciatelo con una forchetta o con uno schiacciapatate, conditelo poi con le uova, sale e pepe;
4. Trasferite il composto all'interno di una pirofila (o realizzate un cerchio su di un foglio di carta forno);
5. Cuocete la base in forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti;
6. Nel frattempo, scolate leggermente il [Pomodoro a Cubetti Pomi](#) e conditeli con sale, pepe, origano e olio;
7. Condite poi la base di cavolfiore con il pomodoro ed infornate la pizza di cavolfiore per altri 10 minuti;
8. Aggiungete la **scamorza** e rimettete la pizza in forno, giusto il tempo di far sciogliere il formaggio.

La pizza di cavolfiore è pronta, gustatela ben calda, è filante e buonissima!

- *Elena Laudicina*