Pomì
O Così. O Pomì.

# Pizza di cavolfiore



**Tempo di preparazione**: 40 min
**Difficoltà**: Facile

**Ingredienti**

- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- 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

## 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 Pomì*** 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!

**For this recipe we used:**

Pomodori a cubetti 400 gr

