

Pizza senza glutine con verdure



Ingredienti

- 1 confezione di Pizza Catarì senza glutine
- 150 g di acqua
- 80 g mozzarella
- 100 g zucchini mondata
- 2 cucchiari Olio Cuore
- 70 g peperone mondato
- 1 cucchiaino erbe aromatiche Ricetta di Provenza
- qb sale

- **Portata: Piatti unici**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 759 Kcal**
- **Grassi: 33 g**

Preparazione

- Tagliare a fettine la zuccina e a falde il peperone.



- Grigliare le verdure e condirle con sale e le erbe aromatiche Ricetta di Provenza. Conservare a parte.
- Scaldare il forno a 180° – 190°C.
- Versare la miscela di Pizza Catari senza glutine in una terrina e aggiungere al centro 150 ml di acqua utilizzando il misurino contenuto nella confezione e due cucchiari di Olio Cuore.



- Amalgamare lentamente usando prima una forchetta, poi le mani, fino ad ottenere una pasta morbida ed omogenea.



- Ungere la teglia con un filo di Olio Cuore. Stendere la pasta in modo uniforme, picchiando con il palmo della mano asciutto, poi porre l'impasto nella teglia formando un bordo leggermente rialzato.
- Infornare sulla griglia centrale del forno caldo per 15 min.



- Sfornare e aggiungere il pomodoro a pezzettini e l'origano contenuti nella confezione, la mozzarella a cubetti, le verdure grigliate, un cucchiaio di Olio Cuore e un pizzico di sale.
- Infornare di nuovo per altri 10-15 min. Sfornare e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico