



**Ricetta**

## Pizza ai cavolfiori

Pizza vegetariana: un'interessante alternativa all'originale.

**30 min**

Tempo di preparazione



**55 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### PASTA DELLA PIZZA

- 700 g cavolfiore grattugiato grossolanamente
- 150 g Vacherin AOP, grattugiato grossolanamente
- 1 uovo (grande)
- 2 spicchi d'aglio pressato
- 1½ C sale
- pepe

### FARCITURA

- 2 C pangrattato
- 400 g pomodorini cherry multicolore tagliati a metà **Di stagione**
- 200 g cardoncelli a fette
- sale, pepe
- 2 burrate da 125 g
- ½ mazzetto basilico tritato sottile
- 0,5 dl olio di colza
- sale, pepe

## Ecco come si prepara

### 1 di 3

**PASTA DELLA PIZZA** Mescolare in una ciotola il cavolfiore e tutti gli ingredienti fino all'aglio, sale, impastare. Versare l'impasto nella teglia preparata, spianare, rialzare il bordo.

---

### 2 di 3

**COTTURA** Cuocere per ca. 10 minuti sul ripiano inferiore del forno preriscaldato a 240 °C (modalità statica). Sforare. Non spegnere il forno.

---

**3 di 3**

**FARCITURA** Spolverare la pasta della pizza con il pangrattato. Distribuire i pomodorini e i cardoncelli, salare. Cuocere la pizza per altri 15 minuti fino a completa cottura. Sforare, tagliare la burrata e distribuirla sulla pizza. Mescolare olio e basilico e distribuire sulla pizza, salare.