



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.