

PIZZA COM BASE DE BATATA-DOCE



INGREDIENTES

- BATATA-DOCE
- 5 TOMATES
- QUEIJO RALADO
- ESPARGOS VERDES
- COGUMELOS FRESCOS
- ORÉGÃOS SECOS
- SAL MARINHO
- AZEITE Q.B.
- 1/2 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO

CONFEÇÃO

1. Começar por descascar a batata-doce e cortar depois com a placa de rodela grossas. Dispôr no fundo de uma forma redonda (eu forrei com papel vegetal). Regar com azeite e levar ao forno a 225°C até estarem cozidas mas não tostadas.

3. Colocar um pouco de água na taça e os espargos arranjados no cesto e cozer durante 10 min, no programa vapor. Reservar os espargos e a água.

5. Na taça, colocar cebola e alho e refogar em azeite no programa P1 slow cook. Adicionar os tomates e o sal e programar 130°C, 15 min, vel 1 com o acessório Ultrablade. Findo esse tempo triturar a gosto (eu coloco alguns segundos no Pulse).

7. Cortar os cogumelos com a placa de rodela finas. Reservar.

9. Sobre as batatas, espalhar o molho de tomate, seguido dos espargos, dos cogumelos laminados. do queijo e dos orégãos. Levar novamente ao forno até estar cozido a gosto (aprox. 15 min)
