

PIZZA FINGIDA DE SALMÃO FUMADO



INGREDIENTES

- 1 COUVE FLOR PEQUENA
- ALHO EM PÓ
- AZEITE
- 2 OVOS BATIDOS
- MOLHO DE TOMATE*
- SALMÃO FUMADO
- QUEIJO MOZARELLA
- 1 ALHO FRANCÊS PEQUENO ÀS RODELAS
- TOMILHO A GOSTO

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 200°C.
2. Comece por preparar a base da pizza: parta os florões da couve flor e coloque na CC com a lâmina de amassar/triturar. Dê alguns toques de turbo, limpe os lados da taça com a ajuda da espátula e depois programe 40 segundos vel. 12. Verifique se a couve ficou toda ralada e se não precisa de mais um pouco de tempo.
3. Troque para o acessório misturador, junte um fio de azeite e alho em pó e programe Slow Cook P1. No final do programa retire para uma tigela grande e deixe arrefecer. Junte os 2 ovos batidos.
4. Coloque papel vegetal num tabuleiro e com a ajuda dum colher de pau espalhe o preparado de couve flor de modo a assemelhar-se a uma base de pizza. Leve ao forno cerca de 20 minutos.
5. Com o acessório misturador, coloque o alho francês e o tomilho na CC juntamente com um fio de azeite. Seleccione Slow Cook P1 durante 10 minutos.
6. Findo o tempo da base da pizza no forno, espalhe o molho de tomate e por cima coloque o alho francês, o salmão e a mozzarella.
7. Leve ao novamente ao forno durante cerca de 10 minutos, até ficar tostado.
8. *Para o molho de tomate usei 2 tomates, 1 dente de alho e meia cebola roxa. Triturei todos os ingredientes e seleccionei o programa SlowCook P2. Não fiz refogados para ser mais saudável.