Pizza de carbassó sense gluten

Anem provant pizzes amb nous ingredients. A veure que us sembla aquesta. El carbassó a la brassa queda molt bò així que l'hem posat a la pizza.

Per 1 persona

Temps: 30 min

Ingredients:

- – 1 massa de pizza (massa de pizza sense gluten)
- – 1 tomàquet gran
- – 1 grapat de xampinyons
- – Tomàquet cuit
- – 1/2 carbassó
- – 1 grapat d'olives sense pinyol
- – 1 bitxo tallat a bocinets petits
- – 1/2 ceba
- – Formatge ratllat

- – Oli d’oliva, sal i orenga

Elaboració:

PAS 1: Engeguem el forn a 200º

PAS 2: Netegem els xampinyons i els tallem a làmines gruixudes. Els posem en una paella amb oli i els sofregim amb orenga i arreglem de sal. Reservem

PAS 3: Netegem el carbassó i el tallem a fines làmines. Salem i els fem rossos a la paella amb una mica d’oli. Reservem.

PAS 4: Netegem la ceba i el tomàquet i els tallem en juliana i a rodanxes, respectivament.

PAS 5: Estirem la massa de pizza i posem dos cullerades de tomàquet cuit escampats amb la cullera. Damunt espolsem orenga. Tirem el formatge ratllat.

PAS 6: Col.loquem els ingredients al gust. Salem les rodanxes de tomàquet i posem la pizza al forn. Deixem fins que estigui cuit.

La meva cuina

La meva cuina

La meva cuina

La meva cuina

Bon Profit!