

# PIZZA VEGETARIANA SEM GLÚTEN NEM LACTOSE

## INGREDIENTES

450 g de purê de batata

100 g de azeite

175 g farinha de arroz sem glúten

150 g de abóbora aos cubos

200 g de mistura de cogumelos

2 dentes de alho

tomilho a gosto

noz de macadâmia a gosto

sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Junte o purê frio com o azeite, a farinha, a pimenta e o sal

Amasse por 3 minutos até que a massa fique unida

Enrole em plástico filme e leve à geladeira por 1 hora

Em uma frigideira, coloque 1 colher (sopa) de azeite e a abóbora

Deixe cozinhar por 2 minutos e adicione 2 colheres (sopa) de água

Deixe cozinhar até que fique macia, retire e reserve

Na mesma frigideira coloque a mistura de cogumelos, deixe saltear (se necessário, junte mais 1 colher de azeite) e tempere com um pouco de sal e pimenta

Junte a noz de macadâmia e deixe cozinhar mais 1 a 2 minutos

Adicione os dentes de alho picados e o tomilho e envolva a abóbora

Escorra o líquido em excesso e reserve

Preaqueça o forno e em uma superfície enfarinhada e estenda a massa de purê até que fique com cerca de 1 cm de altura

Enrole ligeiramente as extremidades para dentro

Disponha os vegetais por cima da massa e leve ao forno a 200

Sirva com uma salada fresca

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6931-pizza-vegetariana-sem-gluten-nem-lactose.html>