

Pizza de brócoli y mozzarella



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 25min , Número de porciones: 8

899 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pizza-de-brocoli-y-mozzarella>

Preparación

Precalienta el horno a 220°C. Lleve una olla grande de agua ligeramente salada a hervir. Recorte la parte inferior de los tallos gruesos del brócoli, blanquear 2 minutos. Transferir inmediatamente a un recipiente grande de agua helada. Escurrir bien, seque con toallas de papel y cortar en trozos. Calentar 1 cucharada de aceite de oliva en una sartén antiadherente grande a fuego medio. Agregue el ajo y saltee hasta que estén ligeramente dorados, aproximadamente 2 minutos. Agregue el pimiento rojo triturado, la sal y el brócoli, saltear 1 minuto. Espolvorear el queso mozzarella sobre la masa de la pizza, dejando un borde. Disponer la preparación de brócoli por encima. Hornee directamente sobre la rejilla del horno 10 minutos o hasta que el queso se derrita y la masa esté crujiente. Rocíe la pizza con la cucharadita de aceite de oliva restante y servir.



Ingredientes

- 1 taza/s Brócoli
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 cucharadita/s Aceite de oliva
- 4 diente/s Ajo fileteado
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 taza/s Mozzarella ahumada rallada
- 1 Masa de pizza comprada o preparada
- 1 Pimiento rojo picado

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Visitas, Plato Principal, Masas