

Será por recetas



Pizza de verduras

Pizzas y Panes, Recetas de verduras

 4 Personas

 Media

 80 Minutos

 Enviada el 16/03/2012

Ingredientes

- 1 masa de pizza
- 1 calabacín
- 2 pimientos rojos
- queso rallado al gusto
- 1/2 kg de acelgas
- 2 tomates
- mantequilla
- 1/2 kg de cebollas
- 2 cucharadas de algas iziki
- orégano

Elaboración

Dejar las algas en remojo 20 minutos y hervir con la misma agua durante 20 minutos más. Cortarlas en trocitos pequeños y reservar.

Hacer un sofrito de tomate, cebolla y pimiento rojo. Poner las acelgas, el resto de las cebollas y el calabacín cortado a trozos pequeño en una cazuela a fuego lento 20 minutos.

Colocar sobre la masa el sofrito, las algas y las acelgas. Espolvorear con orégano y queso rallado. Poner en una cazuela untada con mantequilla y cocer a fuego lento durante 20 minutos.



Autor receta de Pizza de verduras

Vicente Martí

 Valoración 4/5

 54 Recetas publicadas

 Miembro desde 29/02/2012