

Pizza di quinoa

Tempo di preparazione: 25 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 50gr
- Olio EVO: 1 cucchiaino
- Origano: q.b.
- Quinoa: 250gr
- Sale: q.b.
- Scamorza: 50gr



Preparazione

La pizza di quinoa è semplicissima da realizzare, prima di tutto dovete mettere a bagno la quinoa in acqua fredda per farla gonfiare, occorrono circa 7-8 ore, io solitamente la metto a bagno la sera per poi utilizzarla il giorno seguente.

Preriscaldate il forno a 180 gradi. Scolate e sciacquate per bene la quinoa e mettetela poi all'interno di un frullatore insieme all'acqua, all'olio e al sale. Frullate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto chiaro e abbastanza liquido.

Rivestite uno stampo rotondo con della carta forno, versate il composto ed infornatelo, lasciatelo cuocere per circa 15 minuti. Frattempo condite la **polpa fine Pomi** con olio e sale e non appena la base sarà cotta, mettetela su tutta superficie.

Infornate nuovamente la pizza di quinoa e fatela cuocere per 5 minuti, giusto il tempo di far cuocere il pomodoro ed unite poi il formaggio tagliato a pezzettini, mettete nuovamente la pizza in forno per farlo sciogliere per bene.

La pizza di quinoa è pronta, ultimatela aggiungendo un pochino di origano sulla superficie e questa delizia è pronta da gustare!

For this recipe we used:

Polpa Fine 200gr

