

# Finta pizza

Senza glutine



## Ingredienti per 4 persone

*Zucchine fresche: 2 medie (circa 400 gr)*

*Patate: 2 piccole (circa 200 gr)*

*Carote: 1 grande*

*Uova intere: 3 medie*

*Farina di riso 80 gr #*

*Parmigiano Reggiano grattugiato: 30 gr*

*Mozzarella light o formaggio a pasta filante tipo Scamorza senza lattosio: 100 gr*

*Lievito istantaneo per torte salate: mezzo cucchiaino*

*Erbe aromatiche: Prezzemolo fresco, erba cipollina o basilico*

*Sale e Pepe nero: q.b.*

*Olio Extravergine d'Oliva*

## **Procedimento**

*Inizia lavando accuratamente tutte le verdure. Prendi una grattugia a fori larghi e grattugia zucchine, patate e carote. Il trucco segreto: Metti le verdure grattugiate in un colino, aggiungi un pizzico di sale e lasciale riposare per 10 minuti. Poi, strizzale fortissimo con le mani per eliminare tutta l'acqua di vegetazione. Questo passaggio è fondamentale per non avere una pizza "molliccia", ma bella compatta e croccante! In una ciotola capiente, rompi le 3 uova e sbattile leggermente con una frusta o una forchetta. Aggiungi il parmigiano, le erbe aromatiche tritate finemente, il pepe e la farina setacciata con il lievito. Mescola bene fino a ottenere una pastella liscia. A questo punto, tuffaci dentro le tue verdure grattugiate e strizzate. Amalgama il tutto con cura: deve risultare un composto colorato e profumatissimo! Prendi una teglia da forno e rivestila con carta forno (se vuoi un risultato extra-crunchy, spennella la carta con un goccio d'olio). Versa il composto e livellalo con una spatola, cercando di mantenere uno spessore uniforme di circa 1 cm. Più è sottile, più diventerà croccante. Inforna in forno statico già caldo a 190°C per circa 20-25 minuti. Vedrai che i bordi inizieranno a dorarsi e la superficie diventerà soda. Estrai la teglia e cospargi la superficie con la mozzarella light tritata (o il tuo formaggio preferito) e un altro po' di prezzemolo. Rimetti in forno in modalità Grill per altri 5 minuti, finché il formaggio non crea quelle deliziose bollicine dorate che fanno subito "effetto pizza".*

## **Ricetta dal web rivisitata per le mie esigenze**