

Pizza é uma receita queridinha do Brasil! E, agora, por conta da correria, resolvi fazer uma de frigideira.

Para rechear, escolhi o [Queijo Cottage Lacfree da Verde Campo®](#) que é, também, sem glúten, tem baixo valor calórico, feito com leite certificado, tem pouca gordura e é de alta digestibilidade!

Que tal testar esta receita ainda hoje?



Vamos à receita?

VERDE CAMPO APRESENTA: PIZZA DE FRIGIDEIRA

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Lanches e Petiscos

Tempo de Preparo: 5 mins

Tempo de Cozimento: 5 mins

Tempo Total: 10 mins

Rendimento: Serve 2 pessoas

Ingredientes

- Ingredientes da base:
- 1 ovo inteiro + 1 clara
- 3 colheres (sopa) de farinha de amêndoas
- 1 pitada de fermento químico
- 1 colher (sopa) de iogurte natural sem adoçante lacfree VERDE CAMPO
- Sal rosa a gosto
- Recheio:
- Queijo tipo cottage lacfree VERDE CAMPO
- Tomate
- Folhas de manjeriçã

Como faz?

1. Em uma tigela, misture o ovo, a clara, a farinha de amêndoas, o fermento, o iogurte e sal a gosto. Misture bem.
2. Aqueça uma frigideira, em fogo baixo, e despeje a mistura da base da pizza.
3. Tampe por 2 minutos ou até que comece a desgrudar do fundo.
4. Vire para dourar o outro lado por completo.
5. Retire a base da frigideira e recheie a gosto!
6. A minha sugestão é cottage lacfree da VERDE CAMPO, tomate e manjeriçã.

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.