

# Pizza vegetariana Pomì

**Tempo di preparazione:** 60 min

**Dificultad:** Fácil

## Ingredientes

- Aceite de oliva, dividido: 2 cucharaditas
- Albahaca fresca cortada en rodajas finas, dividida: 1/2 taza
- Champiñones cremini en rodajas: 1/2 taza
- Dientes de ajo: 3 picados
- Espinacas baby frescas: 2/3 de taza
- Pimienta negra recién molida, dividida: 1/4 de cucharadita
- Pimiento rojo en rodajas: 1/2 taza
- Queso mozzarella semidesnatado rallado: 70 gramos, 2/3 de taza
- Queso parmesano rallado: 14 gramos
- Sal kosher: 1/8 cucharadita
- Spray de cocina:
- Tomates en rodajas finas y sin semillas: 1/2 taza



## Preparación

Para una **sabrosa pizza vegetariana**, utiliza tu masa de pizza favorita y cúbrela con verduras frescas y Pulpa de tomates Pomì. ¡Esta receta fácil y deliciosa se convertirá en tu cena favorita entre semana!

1. Precalentar el horno a 190°.
2. Colocar una masa de pizza de tu elección. Hornear a 190° durante 25 minutos.
3. Aumentar la temperatura del horno a 230°.
4. Calentar una sartén grande a fuego medio-alto. Añadir 1 cucharadita de aceite a la sartén; moverla para cubrir toda la superficie. Añadir los champiñones y el pimiento; saltear 5 minutos o hasta que estén tiernos. Reservar.
5. Colocar el brócoli en un paño de cocina limpio. Apretar hasta que esté bien seco. Combinar el brócoli, la cucharadita de aceite restante, 1/4 de taza de albahaca, 1/8 de cucharadita de pimienta negra, sal, ajo y queso parmesano en un tazón.
6. Hornear la masa a 230° durante 22 minutos o hasta que se dore. Retirar el recipiente del horno; cubrir la masa de manera uniforme con la mezcla de champiñones, la **Pulpa de tomates Pomì**, las espinacas, el 1/4 de taza de albahaca restante, el 1/8 de cucharadita de pimienta negra restante y el queso mozzarella restante. Hornear 7 minutos más o hasta que el queso se derrita.

**For this recipe we used:**

None 2 tazas

