

Pizza com batata doce (também para diabéticos)

A pizza pode ser igualmente saudável como as refeições dos outros dias. A farinha da base, pode ser substituída por batata doce, podendo assim vir a fazer parte da dieta alimentar dos diabéticos.

Fonte: <https://www.vidaativa.pt/>



Pizza com batata doce

Arnaldo A pizza pode ser igualmente saudável como as refeições dos outros dias. A farinha da base, pode ser substituída por batata doce, podendo assim vir a fazer parte da dieta alimentar dos diabéticos. Atualidade Pizza com batata doce (também para diabéticos) European [Imprimir](#)

Pessoas: 4 Tempo de Preparação: 30 minutos Tempo de Confeção: 15 minutos 15 minutos

Nutrition facts: 200 calories 20 grams fat

Rating: 5.0/5

(1 voted)

Ingredientes

- 2 batatas doces médias raladas
- 1 ovo
- Queijo ralado magro
- Molho de tomate caseiro (alho, tomate, orégãos, sal e pimenta)

- Mozzarella
- Cogumelos
- Tomate fresco
- Presunto
- Orégãos

Instruções

1. Ralar a batata-doce e colocar a no forno a secar bem cerca de 10 minutos.
2. Retirar, juntar o ovo e o queijo ralado. Misturar bem e levar novamente a secar ao forno mais 5/10 minutos.
3. Quando estiver com a consistência desejada, retirar do forno e coloque o topping. Levar novamente ao forno ou servir assim.