

**PIZZA DE BATATA ALESSANDRA MELO**

Jantar

 20 minutos 1 hora e 5 minutos 4 porções**INGREDIENTES**

- 1 kg de batata descascada e picada em pedaços pequenos
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 ovo batido
- 50 gramas de cheddar ralado na hora
- 4 colheres de sopa de pasta de tomate seco ou ketchup sem glúten
- Azeite (o suficiente) para untar
- 500 gramas de tomate pequeno cortado em rodela finas
- 125 gramas de muçarela cortada em fatias finas
- Sal e orégano a gosto

**MÉTODO DE PREPARO**

- 1º Cozinhe a batata em água e sal por 15 minutos ou até a batata ficar macia. Escorra a água, recoloque-as na panela e deixe esfriar.
- 2º Adicione 2 colheres de sopa de azeite, o ovo e metade do cheddar e mexa. Espalhe a mistura em uma assadeira untada até formar um disco de 25 cm de diâmetro. Asse em forno preaquecido em temperatura alta (200 °C) por 15 minutos.
- 3º Espalhe a pasta de tomate ou o ketchup sobre o disco de batata. Distribua o tomate e a muçarela. Polvilhe o restante do cheddar e salpique um pouco de sal. Regue com o azeite restante.
- 4º Asse por mais 15 minutos até a borda ficar crocante e o queijo derreter. Salpique orégano e sirva em seguida.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

	POR 100 g	POR PORÇÃO (453 g)	% DDR
ENERGIA	112 kcal	509 kcal	25 %
CARBOIDRATOS	13 g	59 g	20 %
PROTEÍNA	4 g	18 g	24 %
GORDURA	5 g	24 g	43 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	9 g	39 %
FIBRA ALIMENTAR	2 g	7 g	29 %
SÓDIO	85 mg	383 mg	16 %