

## PIZZA DE MANDIOCA



### Orientações iniciais:

- Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
- Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

### INGREDIENTES

- 1kg de mandioca
- 40 gramas de manteiga
- 100 gramas de queijo fresco (para a massa)
- 300g de molho de tomate
- 300g de mussarela (para o recheio)
- Uma unidade de tomate
- Folhas de manjerição a gosto
- Orégano a gosto
- Pimenta do reino
- Sal

### MODO DE PREPARO

1. Lave e corte a mandioca em pedaços médios. Numa panela funda, esquite água em quantidade suficiente para cozer a mandioca e adicione-a quando estiver fervendo.
2. Deixe a mandioca cozer por 20-30 minutos ou até estar bem macia, ideal para reduzir em purê. Retire e escore para eliminar toda a água.
3. Reduza a mandioca a purê com a ajuda de um garfo ou do amassador de batata do laboratório.
4. Em seguida acrescente a manteiga, o queijo, o orégano, sal e pimenta a gosto.
5. Amasse o purê de mandioca com os ingredientes anteriores até obter uma massa bem firme. O ideal é que não fique grudada. Se isso acontecer, polvilhe um pouco de amido de milho. Se a massa estiver quebrando, pingue um pouco de azeite.
6. Numa assadeira para pizza ou outra assadeira redonda untada abra esta massa de pizza sem glúten com a ajuda dos dedos. Certifique-se de que a massa fique uniforme, sem partes mais espessas que outras.

7. Cubra a massa com molho de tomate e leve ao forno de lastro 170-200°C durante 5 minutos ou um pouco mais, se preferir a massa mais sequinha, mas muito cuidado porque o forno é potente.
8. Recheie a pizza com ingredientes a gosto e devolva ao forno até ficar douradinha.

**Orientações finais:**

- Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
- As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
- Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.