

# Pizza de Batata (Vegetariana)

## **Ingredientes:**

3 batatas

1 cebola roxa

1 cenoura média ralada

2 ovos

1/2 xícara de iogurte natural

4 colheres de sopa de farinha de trigo

2 tomates cortados em rodelas finas

1/2 pimentão vermelho cortado fino

150g de queijo parmesão ralado

Salsinha e Cebolinha a gosto

Azeite

Temperos desidratados de sua preferência

Sal a gosto

## **Modo de Preparo:**

Rale 3 batatas e deixe de molho na água por 15 minutos.

Enquanto isso pique a cebola em cubinhos e refogue no azeite, acrescente a cenoura ralada e deixe fritar alguns minutos.

Escorra as batatas raladas com auxílio de uma peneira e transfira para uma vasilha, acrescente a fritada de cenoura com cebola e misture bem juntos com temperos de sua

Preferência.

Em outro recipiente bata os ovos com uma pitada de sal, acrescente o iogurte e a farinha de trigo. Bata bem e despeje a mistura das batatas.

Em uma assadeira forrada com papel manteiga ajeite a massa de batatas de maneira uniforme e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por 25 minutos.

Retire do forno e coloque uma camada de tomates, uma de pimentões e queijo ralado.

Leve mais 5 minutos para forno para gratinar. Antes de servir salpique salsinha e cebolinha picadinhas.

[Para mais receitas acesse nosso site receitacerta.blog.br](http://receitacerta.blog.br)