**Pizza com massa de couve-flor**

Segue a receita pra quem quiser fazer em casa:
Ingredientes:
2 xícaras da flor (guarde o caule para outras preparações) da couve-flor cozida e escorrida.
1 xícara de parmesão ralado
1 ovo
Preparo:
Amasse a couve-flor cozida com um garfo. Acrescente o ovo e o queijo e misture bem.
Abra a massa em um tabuleiro da sua preferência e asse por 20 minutos (200°) ou até ficar dourada.
Retire do forno e acrescente os ingredientes que você quiser! Retorne para o forno por mais 10 minutos e pronto!