

Pizza de Ovo

Ingredientes:

1 pote de requeijão (240g)

8 gemas

8 claras batidas em ponto de neve com 1 pitada de sal

Manteiga para untar a frigideira

Cobertura:

300g de queijo mussarela ralada

50g de queijo parmesão ralado

150g de tomate cereja cortado ao meio (ou 1 tomate cortado em rodela)

Folhas de manjeriço e orégano a gosto

Modo de preparo:

Numa tigela misture vigorosamente com auxílio de um batedor de arame o pote de requeijão (240g) com as gemas até obter uma mistura homogênea. Delicadamente incorpore as claras batidas em ponto de neve com 1 pitada de sal. Aqueça uma frigideira (com +/- 30 cm de diâmetro) e unte bem com manteiga. Coloque metade da mistura acima e abaixe o fogo (reserve a outra metade). Deixe cozinhar por 2 a 3 minutos, para criar uma casquinha dourada por baixo. Retire a frigideira do fogo, salpique metade do queijo mussarela ralado e metade do tomate cereja cortado ao meio, polvilhe orégano e leve para assar em forno pré-aquecido a 180º C por 15 minutos.

Retire o preparado da frigideira e faça outra porção com o restante da mistura.

Dica: Cubra o cabo de sua frigideira com papel alumínio e não esqueça de usar um pano de prato ou pegador próprio para retirar a frigideira do forno, para não causar acidente.