



# Pizza de pão-de-queijo

## Apresentação

Essa receita super prática foi desenvolvida para um lanche. Repleta de sabores e aromas que estimulam o paladar, unindo dois sabores apreciados pelos brasileiros: pão de queijo e pizza. O resultado é uma textura macia devido à gomosidade do polvilho azedo que também, promove uma salivação maior durante o consumo que continua por cerca de 2 horas.

## Ingredientes (1 porção de 250g)

1 colher (sopa) de leite (15 ml)  
1 colher (chá) de sementes de chia (5 g)  
1 ovo (50 g)  
1 colher (sopa) de azeite de oliva (15 ml)  
2 colheres (sopa) de polvilho azedo (30 g)

1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado (10 g)  
30 g de queijo muçarela cortado em cubos pequenos  
3 tomatinhos  
½ colher (chá) de orégano seco

## Preparo

1. Em uma tigela pequena, misturar o leite e a chia e deixar descansar por 10 minutos até formar uma goma.
2. Acrescentar o ovo e o azeite e bater com um garfo, adicionar o polvilho azedo, o parmesão e bater até obter uma mistura homogênea.
3. Aquecer em fogo baixo uma frigideira pequena (20 cm diâmetro) e antiaderente (untar com óleo se necessário), despejar a massa, tampar a frigideira e deixar cozinhar por 3 a 4 minutos. Quando firmar a superfície da massa, virar com a ajuda de uma espátula de silicone.
4. Distribuir os cubos de muçarela e o tomatinhos fatiados por cima. Polvilhar o orégano, tampar novamente e aguardar mais 2 minutos. Mantendo o fogo bem baixo.
5. Transferir delicadamente para um prato.

## Recomendações

1. Para uma textura mais macia adicionar mais uma colher (sopa) de leite na massa.
2. O polvilho azedo pode ser substituído pelo polvilho doce, porém não promoverá o aumento da salivação.
3. As sementes de chia podem ser excluídas se necessário.