

## **Base para pizza de arroz**

### Ingredientes:

2 chávenas de arroz cozido (+- 200g)

4 colheres de sopa de farinha de trigo (ou mais se a massa estiver muito mole)

Um ovo

2 colheres de sopa de queijo ralado (a gosto: requeijão, mozzarella,...)

Pimenta a gosto (opcional)

2 colheres de leite ( caso a massa esteja muito dura)

### Procedimentos:

Colocar os ingredientes no liquidificador e bater até obter uma massa uniforme. (Também se pode amassar com um garfo.)

Unte o fundo de uma forma/ base para pizza com um pouco de azeite ou óleo.

Estenda a massa na forma e leve-a ao forno pré-aquecido a 200°C por 20 minutos ou até ficar um pouco dourada.