The Green Fork



APERITIUS / ENTRANTS · VEGÀ

Llaços de pizza

4 racions 250 kcal

Ingredients

- **3** tomàquets frescos
- **1** dent d'all
- **2 cullerades** d'oli d'oliva
- **1/2 cullerada** de sal
- **1/2 cullerada** d'orenga
- Pebre negre
- Alfàbrega fresca
- **1** làmina de pasta de full
- Formatge vegà

SALSA PER MOJAR

- **2 cullerades** de maionesa vegana
- **1 culleradeta** de pebre negre
- **1 culleradeta** de romaní
- **1 cullerada** de llevat nutricional
- **2** cullerdetes d'all en pols
- **1 culleradeta** de sal

Elaboració

1. Rentar i tallar els tomàquets, després tallar el dent d'all i triturar-ho tot junt amb l'alfàbrega
2. Afegir una mica d'oli d'oliva, sal, orenga i pebre negre
3. Estirar la làmina de pasta de full rectangular i tallar-la per la meitat
4. Estendre el puré de tomàquet sobre una meitat i escampar-hi una mica de formatge ratllat
5. Col·locar l'altra meitat de la pasta de full a sobre
6. Tallar la massa en tires horitzontals d'uns 2,5 cm d'amplada i girar-ne cadascuna sobre si mateixa
7. Col·locar els llaços en una safata de forn
8. Escampar-hi més formatge ratllat i una mica d'orenga
9. Enfornar a 180 °C durant 15-20 minuts

PER RACIÓ | **5 g** Proteïnes | **15 g** Greixos | **16 g** Hidrats | **2 g** Fibra

Fet amb CookNest



Totes les receptes de The Green Fork
cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork