

Mini Pizza pentru copii -Școala Legumelor

[shashin type="photo" id="17404" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Stim cu totii cat de mofturosi pot fi uneori copiii cand vine vorba despre legume, dar cu putina imaginatie totul poate deveni extrem de atragator pentru ei. Reteta de astazi a fost inspirata de Tomasina, Brocolius și Țugui, cele trei personaje principale din proiectul Școala Legumelor, de la **Maggi**:



E un proiect care isi propune sa vina in ajutorul parintilor, in lupta de a-i imprieteni pe cei mici cu legumele. Astfel, am creat impreuna cu ei cea mai simpatica pizza pentru copii, niste mini pizza de fapt, cu par din broccoli, gura din morcovi si „obrajori” din rosii ☐

Ingrediente pentru 4-6 mini pizza:

Aluat pizza:

- 600 g faina
- 10 g drojdie uscata sau 25 g. drojdie proaspata

- 1 lingurita zahar
- 1 lingura rasa de sare
- 300 ml apa
- 6, 7 linguri ulei (masline)

Pentru fetele zambitoare □

- 4 rosii
- 2 catei usturoi
- broccoli
- 1 morcov mare
- mozzarella
- masline (kalamata)
- salam, sunca (optional)
- sare, dupa gust

Mod de preparare:

Se cerne faina si se rastoarna intr-un bol incapator. Se adauga drojdia uscata si se amesteca cu faina. Se pune sare, zahar, apa calda (nu fierbinte!) si ulei si se framanta cateva minute. Se face o bila de aluat, care se acopera cu folie transparenta (se poate pune si in punga); se lasa la crescut, intr-un loc ferit de curenti de aer, pana isi dubleaza volumul.

Intre timp, se pregatesc legumele: se pun buchetelele de broccoli impreuna cu morcovul si putina sare intr-o oala cu apa care clocoteste. Se lasa 1 minut, dupa care se scot, la racit, pe o farfurie.

[shashin type="photo" id="17405" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se face sosul de rosii: se depieliteaza rosiile si se toaca marunt (eu le-am maruntit in blender). Se incinge putin ulei (6,

7 linguri) intr-o tigaie si se adauga cateii de usturoi tocati sau taiati in felii subtiri. Se adauga imediat rosiile si se amesteca. Se lasa la fiert, la foc mic, cca. 5 minute, dupa care se lasa la racit.

Se incinge cuptorul la 230 grade C (foc foarte mare). Se tapeteaza o tava mare (cea de aragaz) cu hartie de copt. Se fac din aluat patru blaturi rotunde; mie nu mi-au intrat decat 2 intr-o tava, fiindca le-am facut un pic cam mari. Se unge aluatul cu sosul de rosii bine racorit si se aseaza deasupra legumele si celelalte ingrediente (folositi doar ce va place), intruchipand o fata zambitoare:

Portia 1:

```
[shashin type="photo" id="17408" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

```
[shashin type="photo" id="17406,17407" size="medium" columns="2" order="user" position="center"]
```

Portia 2, un pic altfel ☐

```
[shashin type="photo" id="17410" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Se pune pizza in cuptorul incins si se coace 10 minute. Asa arata gata ☐

```
[shashin type="photo" id="17411" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

```
[shashin type="photo" id="17409" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Blatul a iesit minunat, foarte pufos, iar gustul mini pizzelor extraordinar!!! Legumele au iesit invingatoare de data asta ☐

Desigur, daca vreti, puteti rade mozzarella deasupra sosului de rosii, cum am facut la **Pizza Margherita**, sa coaceti blaturile si de-abia dupa aceea sa adaugati legumele fierte (la abur ar fi si mai bine). Le puteti pune si crude, daca credeti ca veti avea succes la copii :))

Daca vreti sa aflati mai multe despre Școala legumelor, va pot spune ca este o colecție de cărți pentru copii, sub forma a 5 episoade. Acțiunea se concentrează în jurul a trei eroi, care își prezintă povestea plina de aventuri in incercarea de a arăta de ce legumele merita sa fie pe masa fiecaruia dintre noi. Dincolo de o serie de întâmplari distractive, în care personajele calatoresc în timp și spațiu, colecția prezintă beneficiile legumelor într-o manieră distractiva, ușor de înțeles sau de explicat celor mai mofturoși la acest capitol- copiii.

Puteti intra in posesia cartilor prin promoția desfășurata in perioada 21 august- 20 septembrie in marile hypermarket-uri din Romania. La orice produs **MAGGI** în valoare de 5 lei achiziționat, puteti caștiga pe loc, la alegere, unul dintre cele 5 episoade din Școala Legumelor. In plus, la achiziționarea produselor MAGGI în valoare de 25 de lei, consumatorii primesc întreaga colecție Școala Legumelor.