



Pizza vietnamita, papel de arroz

RENDIMENTO: 2	TEMPO DE PREPARO: 15 Minutos	TEMPO DE FORNO/FOGÃO: 10 Minutos	Informações nutricionais: 370 Calorias 18 gramas Gordura
-------------------------	--	--	---

INGREDIENTES

- Cebola, Cebola Verde, Salsicha
- Sal, Pimenta
- Camarão seco
- Papel de arroz
- Ovo
- Maionese, molho Sriracha
- Queijo mussarela

MODO DE PREPARO

1. Pique a cebola, a cebolinha e a linguiça em pedaços pequenos e coloque óleo em uma frigideira.
2. Adicione a cebola e refogue primeiro, depois acrescente a linguiça e a cebolinha, sal e pimenta e refogue, depois acrescente os camarões secos e refogue.
3. Coloque em uma tigela, coloque papel de arroz na panela, coloque os legumes refogados e coloque o ovo no meio.
4. Enquanto aquece em fogo baixo, misture os ovos e legumes, espalhe e polvilhe com maionese e molho Sriracha.
5. Coloque o queijo mussarela por cima e quando o queijo começar a derreter, dobre ao meio, asse mais um pouco, vire e grelhe e retire.