



- As atividades de culinária sempre devem ser supervisionadas por um adulto responsável.

- Para abrir o forno e retirar a assadeira sempre utilizar luva de térmica de proteção para forno, tomando cuidado para não encostar o braço nas prateleiras. Mesmo quando fechado é importante manter distância da porta do forno para evitar acidentes.

- Vocês podem mandar email para pdavanzi@gmail.com para sugerir alguma receita e tirar dúvidas. Skype: paula.dell.avanzi

Pizza com base de abobrinha

1 abobrinha italiana ou uma berinjela
6 fatias de queijo mussarela ou queijo prato
1 tomates maduro em cubos pequenos ou rodela
cobertura: milho cozido, atum em lata, calabresa, ervas
2 colheres de sopa de azeite

1- Fatiar a abobrinha com espessura aproximadamente de 0,5cm.

2- Em um frigideira aquecida acrescentar um pouco de azeite e grelhar as fatias de abobrinha dos dois lados.

3- Montar as pizzas em uma frigideira e levar no forno até o queijo derreter. Desligar.