PIZZA DE MACARRÃO COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:250 g de massa de ovos no formato argolinha ou caramujinho cozida al dente

1 colher (chá) de caldo de legumes em pó 0% de gordura

2 ovos grandes, batidos

2 colheres (sopa) cheia de requeijão firme ou cream cheese

2 colheres (sopa) cheia de farinha de rosca

50 g de queijo parmesão ralado

sal e pimenta-do-reino ao seu gosto

BRÓCOLIS TEMPERADO:

Brócolis temperado:1 colher (sobremesa) de alho frito (opcional)

3 xícaras (chá) de floretes de brócolis escaldados em água fervente e sal

4 colheres (sopa) de azeite

sal ao seu gosto

RECHEIO:

Recheio:500 g de molho de tomate industrializado ou caseiro

300 g de queijo tipo mussarela ralado

50 g de ricota fresca esfarelada

3 xícaras das de chá de floretes de brócolos temperados

azeitonas ao seu gosto

50 g de bacon cortado em cubos pequenos e fritos

orégano ou folhas frescas de manjericão ao seu gosto

MODO DE PREPARO

Brócolos temperados

Misture delicadamente os ingredientes e reserve para montagem da pizza.

Coloque a massa em uma tigela, acrescente o caldo em pó, os ovos batidos, o requeijão, a farinha de rosca, o queijo parmesão, o sal, a pimenta, misture bem e reserve.

Unte com azeite uma forma grande para pizza, acomode a massa, cubra com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 200º C, por 10 minutos.

Retire o papel-alumínio, coloque o molho de tomate, os queijos, os floretes de brócolos, os cubos de bacon, as azeitonas e volte ao forno para derreter os queijos.

Retire do forno, coloque o orégano ou manjericão e sirva a seguir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21509-pizza-de-macarrao-com-brocolis.html