

# TORTA TEMPERADA DE PIZZA DE BRÓCOLIS

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:  
1 maço de brócolis  
100 g de mussarela ralada  
100 g de presunto ou apresuntado ralado  
2 tomates picados  
orégano  
1/2 copo de requeijão cremoso  
queijo ralado para polvilhar  
cheiro verde  
manjericão

### MASSA:

Massa:  
3 ovos  
2 xícaras de leite  
1 xícara de óleo  
1 xícara de queijo parmesão ralado  
2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo  
1 colher de sopa de fermento em pó  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
orégano  
cheiro verde  
coentro  
manjericão  
1/2 cebola picada  
margarina para untar a assadeira  
farinha de trigo para polvilhar a assadeira

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador até obter uma massa homogênea, unte uma

assadeira com margarina e polvilhe com farinha de trigo.

Despeje a metade da massa.

Coloque o recheio, deixando os tomates por último.

Coloque o restante da massa, cobrindo perfeitamente o recheio e acrescente os tomates picados.

Se quiser polvilhe orégano e o queijo ralado por cima dos tomates.

Coloque em forno com temperatura a 180°C durante aproximadamente 45 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31973-torta-temperada-de-pizza-de-brocolis.html>