

# PIZZA MARGHERITA COM MASSA DE BRÓCOLIS

## INGREDIENTES

1 peça de brócolis americano  
1 cebola  
3 dentes de alho  
1 colher (sopa) de azeite de oliva extra virgem  
3 ovos  
2 xícaras e meia (chá) de farinha de centeio  
1 tomate  
queijo parmesão ralado  
4 fatias de queijo mussarela  
1 colher de fermento químico (pó royal)  
manjeriço em folhas a gosto  
sal a gosto  
orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Higienize e cozinhe a peça de brócolis no vapor, até que fique com o caule macio.  
Depois de cozido, coloque a peça no liquidificador junto com o azeite, o alho, a cebola e os ovos.  
Bata até que a mistura fique cremosa.  
Despeje a mistura numa tigela e acrescente o sal, a farinha de centeio e o fermento.  
Unte uma forma redonda e coloque a massa.  
Em seguida, acrescente os queijos, o tomate cortado em rodela, o orégano e as folhas de manjeriço.  
Leve ao forno médio por 35 minutos.  
Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34850-pizza-margherita-com-massa-de-brocolis.html>