

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>