

# 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)

manjericão 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 rodelas, o orégano e as folhas de manjericão.

Leve ao forno médio por 35 minutos.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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