

# TALO DE BRÓCOLIS ASSADO

## INGREDIENTES

2 talos de brócolis  
1 colher (chá) de ervas (utilizei orégano)  
1 colher (sopa) de azeite extra virgem  
sal a gosto  
pimenta do reino moída a gosto

## MODO DE PREPARO

Comece retirando parte das folhas dos brócolis.

Corte os talos em fatias finas, meio que na transversal, como na foto (assim as fatias ficam maiores).

Tempere com o sal, a pimenta, as ervas e o azeite. Mexa bem para cobrir todas as fatias de talo de brócolis.

Arrume os talos sobre uma assadeira, sem deixar um sobre o outro, e leve para assar em forno pré-aquecido a 200°C por mais ou menos 25 minutos - vire na metade do tempo.

Quando estiverem douradinhos, pode retirar do forno se deliciar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13251-talo-de-brocolis-assado.html>