

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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