

# BRÓCOLIS COM BATATA AO FORNO

## INGREDIENTES

1 cabeça de brócolis (média/grande)  
6 batatas grandes  
200g de bacon  
1 gomo de calabresa  
presunto a gosto  
mussarela a gosto  
1 caixa de creme de leite  
1 sachê de tempero pronto sabor legumes  
azeitonas a gosto  
200 ml de leite  
1 colher (sopa) de farinha de trigo ou maisena

## MODO DE PREPARO

Corte e cozinhe o brócolis. Reserve.

Descasque as batatas.

Corte em 4 partes e cozinhe com água e sal.

Pique o bacon e a calabresa.

Frite até dourar e adicione a azeitona. Reserve.

Pique o presunto e reserve.

Em uma panela adicione o leite, a farinha de trigo e o tempero pronto de legumes. Mexa tudo até engrossar.

Após engrossar, adicione o creme de leite.

Acrescente o bacon e a calabresa. Reserve.

Em uma assadeira, adicione em camadas as batatas, o brócolis e o presunto picado.

Regue com molho.

Finalize com mussarela por cima.

Leve ao forno por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15020-brocolis-com-batata-ao-forno.html>