

TORTA DE CARNE SECA E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

1 kg de carne seca de lagarto
2 cebolas em rodela
1 tomate em cubos
10 ovos
1 xícara (chá) de couve flor cozida
1/2 xícara (chá) de palmito
1 iogurte natural desnatado
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de queijo ralado
páprica doce a gosto
3 xícaras (chá) de brócolis cozido e picadinho

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Forre sua forma com brócolis (use uma forma grande) colo um pouco do creme em cima.

Faça uma camada do refogado de carne seca.

Junte o creme com a carne seca que restou misture e coloque por cima.

Leve ao forno preaquecido a 250° C, por 30 minutos, depende do seu forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15933-torta-de-carne-seca-e-brocolis.html>