

BRÓCOLIS AO QUEIJO

INGREDIENTES

1 maço de brócolis japonês cozido
6 fatias de mussarela repicadas
1/2 calabresa
1 pedaço de bacon pequeno
1 dente de alho pequeno
1 colher de cebola
1 caixinha de creme de leite
1 copo de leite
1/2 colher de farinha de trigo
1 colher de óleo
sal à gosto

MODO DE PREPARO

Ponha em uma panela o alho, a cebola, calabresa e bacon e frite mas não muito.

Misture a farinha de trigo no leite misture, jogue na panela e dê uma engrossada.

Em seguida, adicione o creme de leite e mexa bem.

Adicione o brócolis mexa e deixe levantar fervura.

Adicione a mussarela, mexa até misturar bem a mussarela e sirva.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20419-brocolis-ao-queijo.html>