

# 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/20420-brocolis-ao-queijo.html>