

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 oléo

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20420-brocolis-ao-queijo.html>