

BRÓCOLIS RECHEADO

INGREDIENTES

5 brócolis

300 g queijo mussarela

300 g presunto

1 tablete de caldo knorr

2 creme de leite

4 xícaras de arroz

2 sacos de queijo ralado

1 saco de azeitona sem caroço

MODO DE PREPARO

Limpe o brócolis, corte o caule.

Em uma panela coloque 1/2 copo de água e coloque o tablete do caldo knorr.

Corte em pedaços pequenos o brócolis e deixe ferver, até ficar molenga.

Coe e separe em outro recipiente.

Faça o arroz, tempere e deixe ele bem soltinho.

Em um pote misture os cremes de leite, e o queijo ralado.

Numa travessa de vidro, despeje o arroz tampando a travessa toda.

Em seguida, despeje a mistura de creme de leite com queijo ralado por cima.

Pegue o presunto e desfie por cima do arroz, corte em rodelas as azeitonas.

Cubra com o brócolis pegue o queijo mussarela e adicione por cima, tampando o brócolis todo.

Leve ao forno baixo para derreter o queijo por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24163-brocolis-recheado.html>