

# BRÓCOLIS DA VIVI

## INGREDIENTES

1 maço de brócolis americano  
2 litros de água (para cozinhar o brócolis)  
2 colheres de margarina  
1/2 tablete de knorr de frango  
shoyo a gosto  
1 dente de alho  
100 g de provolone  
1 tomate  
arroz branco cozido previamente

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o brócolis na água, até ficar mole.  
Deixe escorrido e separado.  
Faça um arroz branco normal.  
Em uma panela, misture as colheres de margarina, com a metade do knorr e o alho amassado.  
Após a margarina derreter com os temperos, adicione o brócolis (já cozido).  
Refogue, adicionando o shoyo a gosto.  
Em uma travessa, coloque o arroz branco já cozido, adicione o brócolis, misture bem.  
Coloque fatias de tomate por cima e adicione o provolone ralado.  
Coloque no forno para derreter o queijo e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/27787-brocolis-da-vivi.html>