

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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