

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