

TORTA DE BRÓCOLIS E FRANGO

INGREDIENTES

1 copo de azeite
12 colheres de farinha de trigo
4 ovos
2 colheres de sopa de queijo ralado
2 copos de leite
1 tablete de caldo de legumes
1 colher de chá de fermento em pó
1 maço de brócolis
1 peito de frango

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango em água e sal e reserve.
Cozinhe o brócolis no vapor e reserve.
Bata no liquidificador, o azeite, ovos, queijo ralado, leite e tablete de legumes.
Abra a tampa do liquidificador, e ainda ligado, coloque a farinha de trigo aos poucos.
Desligue o liquidificador e coloque o fermento, mexa delicadamente.
Pique o frango e o brócolis bem pequeno (pode-se colocar os dois em um processador).
Coloque metade da massa em um refratário untado.
Coloque o frango já misturado com o brócolis por cima.
E coloque a outra metade da massa.
Leve ao forno por, aproximadamente, 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28903-torta-de-brocolis-e-frango.html>