

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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