

# 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>