

TORTA DE CEBOLA E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

3 colheres de óleo
8 fatias de pão de forma
6 cebolas médias
1/2 copo de leite
1 cabeça de brócolis pequena
1 gema de ovo
1 caixa de creme de leite
200 g de presunto
200 g de queijo
tempero verde
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em rodelas.

Aqueça o óleo em uma panela e acrescente a cebola.

Refogue até a cebola começar a ficar transparente.

Acrescente o brócolis picado, o leite, a gema do ovo ligeiramente batida, o sal e o tempero verde. Cozinhe por mais 3 minutos, desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Em uma forma disponha as fatias do pão.

Despeje por cima do pão o refogado de cebola, cubra com o presunto e o queijo.

Leve ao fogo médio por 20 minutos ou até dourar o queijo.

Sirva ainda quente como acompanhamento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37598-torta-de-cebola-e-brocolis.html>