BRÓCOLIS À DORÊ

INGREDIENTES

1 brócolis grande (sem folhas, limpos e cozidos, cortados os talos)

1 ovo

1/2 pacote de queijo ralado

5 colheres de farinha de trigo

150 ml de leite

salsinha picada a gosto

sal a gosto

1 pitada de pimenta-do-reino

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Junte os ingredientes exceto o óleo e o brócolis.

Mexa tudo até formar uma "pasta".

Coloque óleo em uma frigideira e deixe-o aquecer um pouco.

Banhe os talos de brócolis na pasta e frite-os na frigideira.

Deixe os dois lados "dourados" por igual.

Deixe escorrer o óleo em papel e sirva em seguida.

Pode utilizar algum molho tipo pimenta para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41020-brocolis-a-dore.html