MOLHO DE QUEIJO E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

400 g de brócolis cozido

1 litro de leite

6 colheres rasas de margarina

Sal a gosto

4 colheres de sopa de farinha de trigo

300 g de mussarela picada

1/2 lata de creme de leite

4 colheres de sopa de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe separadamente o brócolis com sal.

No liquidificador bata o leite, a margarina, o trigo, a mussarela, o creme de leite, o parmesão e ajuste o sal.

Leve esse creme ao fogo até engrossar.

Junte o brócolis e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45061-molho-de-queijo-e-brocolis.html