TORTA RÁPIDA DE BRÓCOLIS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

2 xícaras (chá) de leite

2 colheres (sopa) de molho de tomate

1 xícara (chá) de queijo parmezão ralado

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

sal

RECHEIO:

Recheio:200 g de mussarela fatiada

2 colheres (sopa) de azeite

2 dentes de alho

1 cebola média ralada

1 maço de brócolis cozido

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador e reserve.

Para o recheio refogue o alho e a cebola no azeite, junte os brócolis o sal e a pimenta e refogue por mais 3 minutos.

Em um refratário ou assadeira untada despeje metade da massa batida no liquidificador, espalhe os brócolis por cima da massa e por cima dos brócolis a mussarela, cubra com a outra metade da massa e leve para assar até que fique dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46026-torta-rapida-de-brocolis.html