

BRÓCOLIS ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1 brócolis americano grande
- 1 cebola média picada
- 2 colheres média de margarina
- 1 colher pequena de colorau
- 2 colheres média de amido de milho
- 2 copos médio de leite
- 2 colheres média de requeijão
- 1 colher média bem cheia de parmesão ralado
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o brócolis em água e sal por 10 minutos ou até ficar al dente.

Em uma panela separada leve ao fogo baixo a cebola picada com margarina e colorau até dourar.

Acrescente o amido de milho e leite e misture até formar um creme.

Desligue o fogo e acrescente o requeijão.

Forre o fundo de uma assadeira com o brócolis e coloque o creme por cima.

Acrescente o queijo parmesão ralado e leve ao forno médio por 15 minutos ou até gratinar.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48195-brocolis-especial.html>