

CARNE AO REQUEIJÃO E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

1/2 xícara de bacon em cubos
1 maço de brócolis cozido
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
600 g de coxão mole em tiras
2 xícaras (chá) de requeijão
2 colheres (sopa) de farinha de rosca
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
para polvilhar
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, refogue o bacon na própria gordura.
Acrescente o brócolis e refogue por 3 minutos.
Tempere com sal e pimenta.
Aqueça a mesma frigideira em fogo alto, com a manteiga e frite rapidamente a carne até dourar
Temperos a gosto!
Intercale uma camada de carne e uma do molho de brócolis com bacon e requeijão. Termine com o molho.
Polvilhe a farinha de rosca e o queijo
Leve ao fogo médio (preaquecido por 15 minutos) até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49246-carne-ao-requeijao-e-brocolis.html>