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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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