

TORTA DE QUEIJO COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

Fatias de pão de forma
2 tomates (sem pele e sem sementes) picadinhos
1 maço de brócolis (só os buquês) cozido
220 g de requeijão tradicional
2 xícaras (chá) de leite
100g de creme de leite
2 cubinhos de caldo de legumes
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de mostarda
150 g de queijo prato ralado
2 ovos

MODO DE PREPARO

Forre com as fatias do pão o fundo de um refratário retangular (grande) untado.

Cubra com os tomates e o brócolis. Bata no liquidificador os ingredientes restantes e despeje sobre o brócolis.

Leve ao forno (médio) por 30 minutos. Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51746-torta-de-queijo-com-brocolis.html>