

# 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>