

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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