

# ESCONDIDINHO DE BRÓCOLIS

## INGREDIENTES

- 1 brócolis japonês cozido e temperado com sal
- 2 colheres cheias de catupiry
- 7 batatas medias cozidas e espremidas
- 2 colheres de manteiga
- 1/2 xicara de leite
- 5 colheres de queijo provolone ralado
- 10 colheres de queijo mussarela picado
- 1 litro de leite
- 4 colheres de farinha de trigo
- 1/2 cebola ralada

## MODO DE PREPARO

Pique o brócolis em pedacinhos ainda quente e misture o catupiry.

Espalhe sobre uma assadeira de maneira que forme uma cama de 2 centímetros.

Misture a bata, 1 colher de manteiga, o leite e sal a gosto e leve ao fogo baixo formando um purê.

Espalhe o purê sobre o brócolis com o catupiry formando uma camada de 3 a 4 centímetros.

Doure a cebola em 1 colher de manteiga e acrescente 1/2 litro de leite, a outra parte bata no liquidificador com a farinha de trigo, acrescente junto ao fogo e mexa bem.

Após engrossar junte os queijos e mexa mais um pouco.

Espalhe sobre o purê.

Polvilhe com queijo mussarela e provolone e coloque pra assar até dourar.

Sirva ainda quente com arroz e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52624-escondidinho-de-brocolis.html>