

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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