

PÃO QUENTE DE BRÓCOLIS COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

Pão de forma sem casca

2 vidros de requeijão

1 pé de brócolis cozido e picado

200 g de presunto picado

1/2 cebola picada

200 g queijo mussarela ralado

Molho branco

MODO DE PREPARO

No fundo de um pirex de vidro coloque um pouco de molho branco que é para não grudar e queimar o pão qdo for ao forno.

Arrumar o pão no pirex

Misturar o brócolis, cebola, presunto, requeijão, um pouco de molho branco até ficar cremoso, assim não precisa molhar o pão, colocar em cima do pão.

Outra camada de pão e outra camada do creme e por cima queijo mussarela ralado

Levar ao forno até o queijo derreter.

Sirva quente.

No lugar do brócolis pode ser queijo e presunto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55158-pao-quente-de-brocolis-com-requeijao.html>