TORTA CREMOSA DE BRÓCOLIS DA LILI

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de azeite

600 g de brócolis cozido ao dente

2 dentes de alho picado

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 xícara (chá) de maionese

3 ovos

1 xícara (chá) de leite integral

1 cubo de caldo de legumes

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 copo de requeijão cremoso (200 g)

1 1/2 xícara (chá) de queijo mussarela ralado

100 g de queijo parmesão ralado

margarina e farinha de trigo para untar a forma

MODO DE PREPARO

Em uma panela em fogo médio, aqueça o azeite e refogue o brócolis cozido; se preferir, pique o brócolis antes de refogar

Adicione o alho e tempere com sal, pimenta a gosto; reserve

No liquidificador bata a maionese, os ovos, o leite e o caldo de legumes

Adicione a farinha e o fermento; bata mais um pouco

Despeje o conteúdo do liquidificador na panela em que está o brócolis e misture

Unte um refratário com farinha e margarina; preaqueça o forno a 220

Coloque o brócolis no refratário

Espalhe sobre ele o requeijão e misture delicadamente com um garfo

Polvilhe com a mussarela e leve a forno médio, preaquecido, por 40 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9356-torta-cremosa-de-brocolis-da-lili.html