

Torta de brócolis



Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Tortas

Nível:

Fácil

Ingredientes

1 xícara (chá) de Farinha de Arroz Mansolí

3 colheres (sopa) de azeite

2 pacotes de brócolis congelado (600g)

2 dentes de alho picados

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 xícara (chá) de maionese

3 ovos

1 xícara (chá) de leite

1 cubo de caldo de legumes

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 copo de requeijão cremoso (200g)

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

100g de queijo parmesão ralado

Margarina e farinha de trigo para untar

Modo de preparo

1. Em uma panela, aqueça o azeite, em fogo médio, e refogue o brócolis picado.
2. Adicione o alho e tempere com sal e pimenta.
3. Reserve.
4. No liquidificador, bata a maionese com os ovos, o leite, sal e o caldo de legumes até ficar homogêneo.
5. Adicione a farinha, o fermento e bata para misturar.
6. Misture o creme delicadamente com o brócolis e coloque em um refratário médio untado e enfarinhado.
7. Espalhe o requeijão e misture com um garfo.
8. Polvilhe com a mussarela, o parmesão e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar.
9. Sirva.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br