

SUFLÊ DE BRÓCOLIS

INGREDIENTES

300 g de bacon

300 g de brócolis

3 dentes de alho ralado

2 ovos inteiros

1 creme de leite de 200 g

3 colheres (sopa) de requeijão

200 g de queijo mussarela ralado

100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture o bacon picado, o brócolis picado e o alho, deixe em fogo baixo por 10 minutos (se necessário mexa aos poucos)

Em um refratário (que possa ir ao forno) misture os ovos, o creme de leite e o requeijão, até ficar tudo misturado

Depois coloque a mistura do bacon com o brócolis em cima, em seguida salpique o queijo mussarela ralado e por final salpique o queijo parmesão ralado

Leve ao forno aquecido, deixe por 30 minutos a 180º C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/201-sufle-de-brocolis.html>