

RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

BRÓCOLIS COM QUEIJO GRATINADO



Dificuldade

Fácil



Preparo

45 min



Rendimento

4 porções

INGREDIENTES

600 gramas de brócolis higienizado 1 cebola 2 dentes de alho 200 ml de creme de leite 2 ovos 2 colheres de sopa de azeite de oliva 1 pitada de sal 1 pitada de pimenta do reino 1 pacote de queijo ralado 1 pitada de salsinha picada

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo uma panela com água e uma pitada de sal. Quando estiver fervendo, adicione o brócolis cortado em floretes e deixe pré-cozinhar por 5-6 minutos. No fim desse tempo escorra a água e reserve o brócolis. - Enquanto isso pique a cebola e os alhos e refogue numa frigideira com o azeite de oliva. - Após, bata os ovos numa tigela, adicione o creme de leite, sal e pimenta e misture. - Numa assadeira untada coloque o brócolis e o creme anterior, envolva tudo com papel alumínio. Polvilhe o queijo por cima. - Coloque a assadeira no forno preaquecido a 180°C e deixe cozinhar por 20-30 minutos, ou até o queijo derreter e dourar.

