

## Brocolis no Forno

Tipo: prato salgado

### Ingredientes

- meio kilo de brocolis
- 2 ovos batidos
- 1 xicara (chavena) de queijo fresco
- 2 colheres de sopa de manteiga vegetal
- ¼ xicara (chavena) de pao ralado (farinha de rosca)
- 2 colheres de sopa de queijo ralado
- Sal qb (à gosto)

### Preparação

Cozer os brocolis em água e sal.

Escorrer e picar os brocolis.

Misturar o pão ralado (farinha de rosca) com a manteiga vegetal derretida e junte todos os ingredientes menos o queijo ralado que é polvilhado por cima de tudo.

Leve a fogo moderado durante 30 a 40 minutos.