

COUVE FLOR GRATINADA

INGREDIENTES

1 couve-flor média
200 ml de requeijão
2 ovos
50g de queijo parmesão ralado
200g de muçarela
Margarina para untar

MODO DE PREPARO

Separe a couve flor em pequenas porções (pequenas árvores)
Cozinhe a couve
Escorra a couve e coloque em forma untada com margarina
Bata os ovos e junte 25 g de queijo ralado
Coloque em um recipiente e misture o requeijão
Jogue por cima da couve
Cubra com a mussarela, polvilhe 25g do queijo ralado
Leve ao forno a 180°C e asse até gratinar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4471-couve-flor-gratinada.html>