

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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