

COUVE-FLORES ASSADA COM ERVAS

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de Becel Amanteigado derretida

1 cabeça de couve-flor cortada

1/8 colher (chá) de pimenta preta

2 colheres (sopa) de ervas frescas finamente picadas (salsa, alecrim e/ou tomilho)

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 230°C.

Coloque a margarina Becel Amanteigado derretida, couve-flor e pimenta preta em uma grande tigela.

Organize em uma única camada em uma assadeira. Asse por 25 minutos ou até dourar e ficar macio.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13259-couve-flor-assada-com-ervas.html>