

BRÓCOLIS E COUVE-FLOR GRATINADO

INGREDIENTES

5 ovos

2 colheres de manteiga

1 pacote de queijo parmesão ralado

1 gota de creme de pimenta (a gosto)

100 g de mussarela

1 creme de leite

Tempero pronto

Sal

Uma cabeça de brócolis e outra de couve-flor

MODO DE PREPARO

Aqueça o creme de leite com o tempero pronto, junto com o sal, e reserve.

Coloque os brócolis e a couve-flor em um recipiente, junte os demais ingredientes e mexa por 5 minutos.

Adicione a mussarela por cima.

Coloque no forno por aproximadamente 30 minutos até ficar cozido.

Retire do forno e coloque o creme de leite por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/15956-brocolis-e-couve-flor-gratinado.html>