

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15956-brocolis-e-couve-flor-gratinado.html>