

SURPRESA DE COUVE-FLOR DA SILVIA LETÍCIA

INGREDIENTES

1 couve flor grande
1 kg de carne moída
bacon fatiado fino
mussarela fatiada a gosto
1/2 copo de requeijão
1 tomate
1 cebola
1 pimentão
2 ovos
pimenta-do-reino a gosto
salsa e cebolinha a gosto
coentro a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave e cozinhe a couve-flor inteira sem as folhas por uns 10 minutos.

Pegue a carne moída e coloque todos os temperos picadinhos, os ovos, sal e o requeijão, misture bem.

Depois da couve-flor cozida e fria, cubra-a com a mussarela e por cima, coloque a carne temperada.

Por último cubra com o bacon fatiado e leve ao forno por 30 minutos ou até o bacon ficar frito a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17632-surpresa-de-couve-flor-da-silvia-leticia.html>