

COUVE FLOR RECHEADADA

INGREDIENTES

- 1 couve flor
- 200 g de presunto
- 200 g de queijo prato
- 1 pote de requeijão
- 5 colheres (sopa) de maionese
- 1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe a couve flor por 20 minutos.

Enrole os frios (presunto e queijo).

Coloque os frios entre a couve flor.

Passa o requeijão e em seguida acrescenta a maionese.

Espalhe o queijo ralado por cima da couve flor.

Coloque por 30 minutos no forno a 220° C, pode variar de forno para forno.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24595-couve-flor-recheada.html>