

COUVE-FLOR RECHEADA E GRATINADA

INGREDIENTES

1 couve-flor grande
1 late de requeijão cremoso
200 g de bacon cortados em pedaços pequenos
2 tomates
1 pimentão
1 cebola
palmito
milho verde
mussarela
presunto
parmesão ralado
tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a couve-flor por inteiro al dente em uma panela grande e deixar esfriar.

Frite o bacon para retirar o excesso de gordura e reserve.

Corte o tomate, o pimentão e a cebola em rodellas, tempere e reserve.

Coloque a couve-flor já cozida em uma forma, recheie com bacon, presunto e mussarela cortados em pedaços pequenos, colocando-os por baixo dos galhos da couve-flor.

Passe todo o requeijão sobre a couve-flor já recheada.

Coloque o pimentão, o tomate, a cebola, o palmito e o milho verde preenchendo os espaços em volta da couve-flor recheada.

Coloque mussarela por cima e depois salpique parmesão ralado.

Coloque para assar no forno de 180º C até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24832-couve-flor-recheada-e-gratinada.html>