

COUVE-FLORES COM SALAMINHO

INGREDIENTES

1 couve-flor média

1 copo de requeijão

200 g de salaminho picado

queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Lave bem a couve-flor, sem separar os buquês.

Coloque a couve-flor em uma panela com água e sal até cobri-la com água.

Deixe cozinhar até que fique al dente.

Retire a couve-flor e coloque em uma travessa que vá ao forno.

Misture o requeijão com o salaminho e preencha toda a couve-flor com esta mistura.

Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno preaquecido até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27294-couve-flor-com-salaminho.html>