

COUVE-FLOR DE FORNO

INGREDIENTES

1 couve-flor
2 fatias de pão de forma torrado
1/2 cebola pequena
1 dente de alho pequeno
1 xícara (chá) de amendoim torrado
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de azeite
50 g de queijo mussarela (preferencialmente ralada)
100 ml de creme de leite
sal, orégano e açafrão a gosto
requeijão de saquinho para decorar

MODO DE PREPARO

Cozinhe a couve-flor separada em galhinhos, com um pouco de sal, azeite e o açafrão para dar uma cor.

Ela deve ficar "al dente".

Enquanto espera, bata em um processador ou liquidificador, a cebola e o alho.

Quando estes tiverem triturados, acrescente as fatias de pão e o orégano, bata mais um pouco.

Por último, acrescente o amendoim.

O amendoim deve ficar com pedaços.

Esta mistura ficará com aparência de uma farofinha.

Assim que cozida a couve-flor, coloque-a em uma refratária.

Acrescente a margarina, o creme de leite, a mussarela, a farofinha e decore com o requeijão.

Leve ao forno médio por 5 minutos, ou até que derreta a mussarela por completo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27626-couve-flor-de-forno.html>