

## 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 galinhos, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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