

COVE-FLOR RECHEADADA

INGREDIENTES

1 couve-flor
200 g de queijo mussarela
200 g de presunto
1 copo de requeijão
1 caldo de legumes
500 ml de água pra cozinhar a couve-flor
1 caldo de legumes
orégano
queijo ralado

MODO DE PREPARO

Lave bem a couve-flor e leve ao fogo em uma panela com água e o caldo de legumes.
Deixe ferver por uns 15 minutos até que fique 'ao dente'.
Retire da água, deixe escorrer e coloque em um refratário.
Vire a couve flor e recheie com presunto e queijo, colocando em todos os espaços entre os buquês.
Vire novamente, despeje o requeijão e coloque queijo ralado e orégano por cima.
Leve ao forno a 120°C por 20 minutos.
Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28531-cove-flor-recheada.html>