

# 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>