

COVE-FLOR RECHEADA

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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