

# COUVE-FLOr GRATINADA (CRIS)

## INGREDIENTES

1 maço de couve-flor  
1 creme de leite  
1 requeijão cremoso  
1 tablete de caldo de galinha  
queijo ralado a gosto  
salsinha e cebolinha a gosto  
orégano a gosto  
tempero a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela com água quente, cozinhe a couve-flor com o tablete de caldo de galinha.

Enquanto isso, em um recipiente separado faça o creme, coloque o requeijão cremoso, o creme de leite, salsinha e cebolinha, orégano, tempero a gosto e mexa.

Não vai ao fogo.

Quando a couve-flor estiver cozida, jogue a água fora e coloque-a em um refratário que possa ir ao forno, acrescente o creme por cima da couve-flor e salpique queijo ralado a gosto.

Coloque no forno, baixo a médio, por uns 20 minutos.

Sempre olhando.

Está pronto.

Bom Apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29088-couve-flor-gratinada-cris.html>