

# COUVE-FLOR RECHEADADA

## INGREDIENTES

### MOLHO DE REQUEIJÃO:

Molho de Requeijão:1/2 copo de requeijão

1 caixinha de creme de leite

1 colher de cafe de manteiga ou margarina

1 caldo Knnor de legumes

100 g de mussarela

sal e orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

### MOLHO DE REQUEIJÃO:

Molho de requeijão:Em uma panela no fogo baixo derreter a manteiga, colocar o caldo de legumes, o requeijão, o creme de leite e sal a gosto, quando levantar fervura apagar o fogo. Agora regue a couve flor com este delicioso molho.Coloque fatias de mussarela por cima e orégano a gosto.

Levar ao forno em temperatura a 210°C para gratinar por 20 minutos.

Agora é só servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31718-couve-flor-recheada-2.html>