

COUVE-FLOR RECHEADADA

INGREDIENTES

MOLHO DE REQUEIJÃO:

Molho de Requeijão: 1/2 copo de requeijão

1 caixinha de creme de leite

1 colher de café de manteiga ou margarina

1 caldo Knorr 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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