

COUVE-FLOR COM RICOTA

INGREDIENTES

1 couve-flor
300 g de ricota
1 caixa de creme de leite
1 xícara de leite
sal a gosto
salsinha
100 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Ferva a couve cortada em bouquês durante dois minutos junto com o sal.

Em uma travessa dissolva a ricota com o leite e o creme de leite, coloque um pitada de sal e a salsinha.

Escoe a couve e arrume numa travessa regada no azeite.

Coloque esta mistura por cima e rale a mussarela.

Colocar em forno quente durante 20 minutos.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38149-couve-flor-com-ricota.html>