

COUVE-FLOR GRATINADA COM CALABRESA

INGREDIENTES

2 couves-flor grandes

6 ovos

1 copo de requeijão

1 envelope de sazón vermelho

1 pacote de queijo parmesão

150 g de queijo

orégano

200 g de linguiça calabresa frita picada pequena

MODO DE PREPARO

Cozinhe a couve-flor na água e um pouco de sal.

Escorra a couve-flor e coloque em uma travessa.

Passe o requeijão e coloque a calabresa.

Bata os ovos com sazón e uma pitadinha de sal.

Coloque em cima da couve-flor, cubra com o queijo e salpique orégano.

Leve ao forno em potência média por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39232-couve-flor-gratinada-com-calabresa.html>