

# COUVE-FLORES 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>