

OVO COCOTA

INGREDIENTES

1 ovo

1 colher (sopa) de creme de leite

margarina

sal a gosto

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Unte uma tigela pequena com margarina.

Quebre o ovo dentro da tigela, acrescente sal a gosto.

Coloque por cima uma colher cheia de creme de leite sem soro e cubra com queijo parmesão.

Ligue o forno em temperatura média (200°C) e asse por 10 minutos, ou seja, assim que o queijo estiver gratinado.

Retire do forno e reserve.

Espere amornar um pouco para servir com torradas, pão ou mesmo puro.

Dica: queijo ralado de saquinho não fica bom.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/42190-ovo-cocota.html>