COUVE FLOR GRATINADA

INGREDIENTES

1 couve-flor média

200 ml de requeijão

2 ovos

50g de queijo parmesão ralado

200g de muçarela

Margarina para untar

MODO DE PREPARO

Separe a couve flor em pequenas porções (pequenas árvores)

Cozinhe a couve

Escorra a couve e coloque em forma untada com margarina

Bata os ovos e junte 25 g de queijo ralado

Coloque em um recipiente e misture o requeijão

Jogue por cima da couve

Cubra com a mussarela, polvilhe 25g do queijo ralado

Leve ao forno a 180ºC e asse até gratinar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4471-couve-flor-gratinada.html