

COUVE-FLOR TOQUE DE KÁTIA

INGREDIENTES

1 couve flor

200 g de mussarela

3 tomates sem sementes picados em cubos

200 g de azeitonas verdes picadas

Cheiro verde picado o quanto baste

Orégano o quanto baste

1 envelope de sazón vermelho

Tempero batido (alho e cebola)

Sal a gosto

Tempero pronto se quiser

Azeite o quanto baste

MODO DE PREPARO

Cozinhe o couve-flor na panela de pressão com um pouco de água e um pouco de leite, para ele ficar branquinho, uns 5 minutos.

Depois de cozido, escorra, jogue um pouco de água fria.

Coloque o couve-flor, cortado em uma frigideira funda e que tenha tampa.

Em uma saladeira coloque, os tomates, as azeitonas, o cheiro verde, o tempero batido, 1 colher de chá rasa e o sazón, experimente o sal, misture tudo.

Jogue por cima do couve flor, regue com o azeite e salpique o orégano.

Tampe e leve ao fogo baixo e tampado, até dar uma murchada no tomate.

Cubra com a muzarela e espere derreter um pouco.

Sirva com arroz branco e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51797-couve-flor-toque-de-katia.html>