COUVE-FLOR AOS 4 QUEIJOS

INGREDIENTES

1 couve-flor média

1 requeijão

1/2 kg de mussarela ralada

2 colheres de queijo ralado

300 g de queijo qualho

1 creme de leite sem soro

2 dentes de alho

1 colher de margarina

1 cebola pequena

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Lave o couve e escorra, refogue o alho e a cebola e jogue o couve que já deve estar cortado em leques.

Acrescente sal e pimenta a gosto, coloque-os em um refratório médio untado levemente com azeite e reserve.

Corte o queijo qualho em cubos e reserve.

Misture o creme de leite com o copo de requeijão e espalhe a mistura sobre a couve,espalhe o queijo ralado e a mussarela ralada sobre o prato esfarelando.

Leve ao forno po 15 minutos, retire e jogue por cima o queijo coalho em cubos!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55526-couve-flor-aos-4-queijos.html