

# 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 refratário 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 esfarelado.

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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