



## Couve Flor Gratinada

### Ingredientes

- 1 cabeça de couve flor em buquês .
- 2 fatia de presunto
- 4 colheres sopa de Maionese
- 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

### Modo de Preparo

Leve a couve flor para cozinhar Al dente com uma pitada de sal, escorra e reserve. Cortar o presunto cortar o presunto em tiras e reserve. Em um refratário colocar a couve flor cozida, e o presunto e cobrir com maionese envolvendo bem o creme aos ingredientes. Polvilhe com o queijo parmesão ralado e leve ao forno médio até dourar.

Rendimento – 4 porções

