Couve-flor gratinada com creme de requeijão

Tempo de Preparo: 01:00

Rende: 4 Porções

Ingredientes

- 1 couve-flor inteira
- 1 colher de chá de cominho
- 1 colher de chá de páprica defumada
- 1 colher de chá de pimenta-caiena
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres de sopa de missô
- 2 ovos
- 2 xícaras de farinha panko
- Azeite de oliva extra virgem

Para o creme:

- 400 g de Requeijão Cremoso Tirolez
- 2 colheres de sopa de tahine
- ¼ de xícara de Creme de Leite Fresco Tirolez

Modo de Preparo

Lave e seque bem a couve-flor. Em uma tigela, misture todos os temperos com os ovos e passe por toda a couve-flor.

Polvilhe aos poucos a farinha panko e vá empanando. Coloque em uma assadeira, regue com azeite e asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos ou até que esteja dourada e

macia.

Para o creme, derreta o Requeijão Cremoso Tirolez com o creme de leite e o tahine na hora de servir. Cubra a couve-flor com o Creme de Leite Fresco Tirolez e sirva imediatamente!