Couve-flor assada com parmesão

Ingredients

1 cabeça pequena de couve-flor

2 dentes de alho picados

1/2 cebola picada

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Páprica a gosto

Azeite a gosto

4 colheres de sopa de parmesão ralado

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Corte a couve-flor em floretes e disponha-os em uma forma. Tempere com alho, cebola, sal, pimenta, páprica e azeite. Misture;

Salpique parmesão ralado e asse a couve-flor em forno preaquecido a 180 ºC, por cerca de 20 a 30 minutos ou até ela ficar macia e levemente tostada;

Agora é só servir. Bom apetite!