

# SOPA CREMOSA DE COUVE-FLOR

## INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de água

2 xícaras (chá) de leite

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

500 g de couve-flor

50 g de queijo cremoso ou requeijão

1 pitada de noz-moscada

100 g de queijo prato

2 colheres (sopa) de cebolinha verde

sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata, no liquidificador, a água, o leite, a farinha de trigo, a couve-flor cozida no vapor e o queijo cremoso por uns 3 minutos.

Coloque numa panela funda e leve ao fogo, tempero com sal e pimenta a gosto.

Mexa frequentemente até engrossar.

Desligue o fogo e junte a noz-moscada e misture bem.

Sirva em cumboquinhas separadas colocando alguns cubos de queijo prato e o creme de couve-flor por cima.

Polvilhe com cebolinha verde picada e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13631-sopa-cremosa-de-couve-flor.html>