

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

Polvilhe com cebolinha verde picada e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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