COUVE-FLOR GRATINADA COM MOLHO BRANCO E QUEIJO

INGREDIENTES

1 unidade de couve-flor grande

1 colher (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

500 ml de leite

queijo de sua preferência a gosto

1 caixa de creme de leite

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

100 g de bacon

100 g de calabresa

2 dentes de alho

1 cebola média

MODO DE PREPARO

Lave e corte a couve-flor em buquês.

Em uma panela, coloque a couve-flor, água e sal a gosto

Quando levantar fervura, desligue o fogo e deixe na água quente por 5 minutos, escorra e reserve

Em uma panela, frite o bacon, a calabresa, o alho e a cebola picada, frite até ficar douradinho.

Em outra panela derreta a manteiga, junte a farinha de trigo e mexa bem até formar um creme

Acrescente aos poucos o leite e não pare de mexer, coloque sal e pimenta (a gosto)

Acrescente a mistura de bacon e calabresa e mexa até engrossar.

Adicione o queijo do seu gosto ao creme e misture bem, desligue o fogo.

Acomode a couve-flor em um refratário cubra com o creme e coloque queijo (do seu gosto).

Leve ao forno, preaquecido, a 200° C, e asse até dourar o queijo.

Sirva e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13641-couve-flor-gratinada-com-molho-branco-e-queijo.html