

COUVE-FLOR GRATINADA

INGREDIENTES

1 couve-flor grande
200 g de bacon picado em cubinhos pequenos
1 dente de alho ralado
150 g de farinha de trigo
2 xícaras de leite
noz moscada ralada a gosto
sal e pimenta a gosto
1 cebola média picadinha
100 g de queijo mussarela ralado grosso
100 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Lave a couve-flor e separe os brotinhos para para cozimento.

Em uma panela grande, esquente 1 litro (ou até cobrir a couve-flor) de água com 2 colheres de sal; coloque a couve-flor para cozinhar.

Depois de cozida, coloque em uma bacia com água gelada e reserve.

Em um tabuleiro ou pirex de vidro, acrescente a couve-flor e reserve.

Em uma panela média acrescente 3 colheres da manteiga, a cebola picada e o alho ralado; espere dourar.

Depois de dourado, com o fogo médio, acrescente a farinha de trigo e mexa até virar uma papinha.

Acrescente as duas xícaras de leite, uma pitada de sal, pimenta e uma pitada da noz; vá mexendo no fogo baixo até ficar cremoso.

Acrescente o molho branco por cima da couve-flor.

Adicione o queijo mussarela e o bacon em cubos (o bacon tem que ser fritinho, não pode ser cru).

Leve ao forno preaquecido a 205° C por 20 minutos ou até ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14235-couve-flor-gratinada-2.html>