

RECEITA FÁCIL DE COUVE-FLOR GRATINADA COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

2 couves-flores
queijo fatiado
1 caixa de creme de leite
1 copo de requeijão
2 colheres de farinha de trigo
500 ml de leite
2 cabeças de alho
cebola
1 colher (sopa) de manteiga
sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe a couve-flor em água com um pouco de sal sem deixar cozinhar muito.

Retire e deixe escorrendo.

Para o molho branco, coloque a farinha trigo em uma panela e deixe dar uma leve torrada e depois deixe esfriar.

Acrescente as 2 colheres de manteiga e o leite e mexa.

Acrescente o requeijão aos poucos, desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Em uma frigideira, coloque um pouco de manteiga, o alho e a cebola e deixe dourar um pouco.

Coloque no molho branco e mexa.

Em uma forma, coloque a couve-flor e coloque o molho branco por cima e as fatias de queijo.

Leve ao forno para gratinar até ficar douradinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15223-receita-facil-de-couve-flor-gratinada-com-molho-branco.html>