

LASANHA DE COUVE-FLOR

INGREDIENTES

Couve-flor

2 xícaras de leite

1 colher (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de amido de milho

100 g de queijo mussarela

Sal e pimenta

MODO DE PREPARO

Cozinhe a couve-flor até ficar macia.

Coloque-a em uma assadeira e tempere com sal e pimenta-do-reino.

Em seguida, derreta a manteiga em uma panela e misture com o amido de milho já dissolvido no leite.

Mexa até formar o molho branco e tempere com sal e pimenta.

Regue a couve-flor já na assadeira com o molho branco e cubra com o queijo mussarela.

Leve ao forno até derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15905-lasanha-de-couve-flor.html>