

COUVE-FLOR GRATINADA FÁCIL

INGREDIENTES

2 couves-flor
1 litro de leite
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 cebola grande
6 dentes de alho
1 lata de milho
150 g de mussarela
2 caixas de creme de leite
2 colheres (sopa) de requeijão
2 colheres (sopa) de margarina
sal a gosto

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela, derreta a margarina e frite o alho e a cebola, podendo adicionar orégano, coentro e salsinha se quiser.

Dissolva a farinha de trigo no leite morno.

Despeje o leite na panela e mexa até engrossar.

Após engrossar o creme, desligue o fogo, adicione o creme de leite e o requeijão.

Misture por 2 minutos e adicione sal a gosto.

Em uma travessa, despeje um pouco do creme branco.

Adicione a couve-flor espalhando pela travessa.

Adicione o milho e cubra com mussarela

Adicione o restante do creme branco.

Leve ao forno preaquecido a 180º C, por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19180-couve-flor-gratinada-facil.html>