

COUVE-FLOR AO MOLHO ALFREDO

INGREDIENTES

1 cabeça grande de couve-flor
2 latas de creme de leite light
2 colheres (sopa) de manteiga
sal rosa do himalaia a gosto
pimenta-do-reino moída a gosto
100 g de queijo parmesão ralado
cebolinha desidratada a gosto
salsinha desidratada a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a cabeça da couve-flor inteira no vapor e tempere a gosto com um pouco de cebolinha desidratada, salsinha desidratada e um pouco de sal rosa do himalaia.

Ferva o creme de leite com a manteiga em banho-maria, coloque um pouco de pimenta-do-reino e vá mexendo.

Quando estiver quente, vá acrescentando aos poucos o queijo parmesão e vá mexendo até ficar bem misturado.

Coloque em uma tigela redonda e funda a cabeça de couve flor ainda quente e vá despejando o molho Alfredo sobre a couve-flor.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21078-couve-flor-ao-molho-alfredo.html>