

# SOPA DE COUVE-FLOR

## INGREDIENTES

1 couve-flor cozida  
1 copo (americano) de água  
2 copos de leite  
2 colheres de maisena  
1 creme de leite  
1/2 pacote de queijo ralado  
2 gomos de calabresa frita  
mussarela a gosto  
alho, temperos, cheiro-verde

## MODO DE PREPARO

Bata metade da couve-flor no liquidificador junto com a água, o leite e a maisena até formar um creme.

Frite o alho e acrescente o creme já batido no liquidificador.

Junte a calabresa, o queijo ralado, o cheiro-verde, o restante da couve ainda em pedaços e a mussarela.

Deixe engrossar e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21167-sopa-de-couve-flor.html>