

COUVE-FLOR GRATINADA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

- 1 couve-flor média
- 1 cebola
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 caixa de creme de leite
- 1/2 litro de leite
- 1 colher (sopa) de maisena
- 100g de queijo parmesão ralado
- 1 colher (café) de sal
- pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte, lave, e cozinhe a couve-flor (deixe a água cobrir) e sal.

Quando estiver cozida, escorra e reserve.

Em uma panela, derreta a manteiga e acrescente a cebola, o sal e a pimenta.

Quando a cebola estiver bem transparente, acrescente o creme de leite e misture bem.

Dissolva a maisena no leite e acrescente aos poucos na panela.

Quando engrossar, desligue o fogo e acrescente o queijo parmesão.

Coloque a couve-flor em um refratário, despeje o molho branco em cima e salpique queijo parmesão ralado.

Leve ao fogo por 20 minutos ou até dourar, a 220º C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22800-couve-flor-gratinada-ao-molho-branco.html>