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 aguá 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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