

COUVE-FLOR COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco:400 ml de leite
1 pitada de noz-moscada
1 caldo knorr de galinha
1 cebola pequena
1 colher de manteiga ou margarina
1 caixinha de creme de leite pequena
queijo de sua preferência

MODO DE PREPARO

COUVE-FLOR:

Couve-flor:Em um liquidificador, coloque todos os ingredientes do molho branco e leve ao fogo médio. Quando começar a ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais uns 15 minutos até que saia o gosto da maisena.
Desligue o fogo e acrescente umas fatias de queijo de sua preferência e uma caixinha de creme de leite.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Cozinhe a couve-flor inteira, com água o suficiente para cobri-la. Quando começar a ferver, deixe por uns 10 a 15 minutos até que fique al dente. Após cozida, escorra e reserve-a.

MONTAGEM:

Montagem:Disponha a couve-flor ligeiramente cozida em um refratário. Coloque todos os cubos de presunto dentro dela (virando a couve-flor de cabeça para baixo fica mais facil) e adicione o molho branco por cima, de forma que cubra toda a couve-flor. Disponha a mussarela em fatias e salpique bacon em fatias finas por cima. Se desejar, adicione umas pitadas de queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23113-couve-flor-com-molho-branco.html>