

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 maionese.

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 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 fácil) 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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