

COUVE-FLOR AO MOLHO BRANCO FÁCIL

INGREDIENTES

1/2 couve-flor grande sem folhas

1/2 tablete de caldo de legumes

1 colher de manteiga (ou margarina)

2 copos de leite (500 ml)

2 colheres (sopa) cheias de amido de milho

sal

queijo ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Lave a couve-flor e corte em pequenos pedaços, inclusive o caule.

Em uma panela, coloque água para ferver (o suficiente para cobrir a couve-flor).

Dissolva o tablete de caldo de legumes na água fervendo e adicione a couve-flor picada para que ela cozinhe.

Uma vez que a couve-flor esteja cozida (tente espetá-la com um garfo e se for fácil espetá-la, está no ponto ideal), escorra a água e reserve-a.

Em outra panela, coloque a manteiga e leve ao fogo médio para derreter.

Adicione metade do leite.

Dissolva o amido na outra metade até que não esteja mais empelotado e misture na panela, mexendo sem parar.

Adicione o sal a gosto (eu coloco uma pitada), até engrossar (nesse passo você pode colocar o queijo ralado também).

Desligue o fogo e misture a couve-flor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26434-couve-flor-ao-molho-branco-facil.html>