

# COUVE-FLOR RECHEADA COM QUEIJO MINAS AO MOLHO BRANCO

## INGREDIENTES

- 1 couve-flor média
- 200 g de presunto cortado em tiras
- 300 g de queijo minas cortado em retângulos
- 3 colheres de sopa de maisena
- 3 xícaras de leite integral
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho grandes amassados
- salsinha a gosto
- sal a gosto
- 1 colher de sopa de óleo
- 1/2 pacotinho de queijo parmesão ralado ou 50 g de parmesão ralado fresco

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, cozinhe a couve flor inteira, em água e sal por 20 minutos, contados após a fervura.

Em outra panela, doure o alho e a cebola.

Após dourados, adicione o presunto e misture bem, deixando fritar um pouco.

Adicione 2 e 1/2 xícaras de leite, misture bem.

No restante de leite que sobrou, dissolva a maisena.

Adicione a maisena dissolvida, no leite que está na panela, mexa bem até engrossar.

Acrescente a salsinha, misture bem.

Desligue o fogo.

Em uma travessa, coloque a couve-flor com a ajuda de duas espátulas.

Vá encaixando os retângulos de queijo minas entre os cachos da couve-flor, em toda lateral e em cima.

Coloque por cima, o molho branco com presunto, de forma que cubra toda a couve-flor.

Espalhe o queijo ralado por cima.

Asse em forno preaquecido por 15 a 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27099-couve-flor-recheada-com-queijo-minas-ao-molho-branco.html>