

COUVE-FLOR EM CREME

INGREDIENTES

1 couve flor inteira (ou 1 maço de brócolis)

500 ml de leite

2 colheres de sopa de farinha de trigo

2 colheres de sopa rasas de manteiga

1/2 gomo de calabresa picada

mesma quantia de bacon (ou um pouco mais que calabresa)

1 pote de requeijão

chimichuri ou vinagrete (ervas secas vendidos em feiras e armazinhos) caso não tenha essas ervas, tempere com orégano e sal

1 pacote de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Misture o leite, o trigo e a manteiga numa panela, mexendo o tempo todo. Quando engrossar, despeje na panela do bacon.

Misture bem a calabresa, o bacon e o molho branco. Adicione os temperos. Quando a mistura começar a borbulhar, adicione o requeijão, desligue.

Coloque a couve-flor em um refratário e cubra com o molho ainda quente.

Despeje o queijo por cima e coloque ao forno para gratinar (10 minutos no fogo médio).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31583-couve-flor-em-creme.html>