

COUVE-FLOR RECHEADA COM CAMARÃO

INGREDIENTES

1 couve-flor grande ou média

400 gramas de queijo mussarela

400 gramas de presunto

1/2 kg de camarão

extrato de tomate

1 cubo de caldo de galinha

alho

coentro

2 ou 3 colheres de farinha de trigo

1 caixa de creme de leite

2 colheres de manteiga

1/2 cebola picada

1 copo de leite

queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe a couve-flor, com um pouquinho de sal na água, não deixe cozinhar muito.

Corte o talo da couve-flor, espalhe a couve-flor num travessa.

Faça enroladinhos de queijo e de presunto, pode cortar no meio se for de preferência.

Coloque os enroladinhos entre as couve-flor.

Prepare o molho do camarão, com alho, coentro, caldo de galinha (opcional), cebola picada. Coloque sobre as couve.

Depois para fazer o molho branco.

Deixe o alho e a manteiga e cebola no fogo sem deixar corar.

Dissolva a farinha de trigo no copo de leite . coloque na panela mexendo sempre para desempelotar, adicione um pouco de queijo ralado, sempre mexendo.

Por último adicione o creme de leite mexa bem e deslique o fogo logo em seguida. E coloque sobre a couve-flor e polvilhe com queijo ralado. Leve ao forno até dourar.

A receita fica uma uma delicia, se quiser fazer sem o molho de camarão também fica ótimo!