

# COUVE-FLOR CREMOSA

## INGREDIENTES

- 1 couve flor cozida em água e sal
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 gemas
- 2 xícaras de leite
- 2 colheres de parmesão ralado
- sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque a couve flor em uma travessa e reserve.

Leve ao fogo a manteiga, junte a farinha e frite, sem parar de mexer.

Acrescente os ingredientes restantes e mexa por 10 minutos ou até formar um creme.

Retire do fogo e despeje sobre a couve flor.

Sirva, se desejar corte em pedaços.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35451-couve-flor-cremosa.html>