

COUVE-FLOR AO CREME BRANCO

INGREDIENTES

1 couve- flor já cozida 'al dente' (cozida só na água com um pouco de vinagre)

1/2 litro de leite

1 colher (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de azeite

1 cebola pequena cortada em pequenos pedaços

1 dente de alho amassado

1 sachê de caldo de legumes

sal a gosto

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

salsinha e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Depois que a couve-flor estiver cozida ajeite em um refratário e aguarde.

Na panela, coloque a margarina com o azeite, junte o alho e a cebola, deixe fritar um pouco.

Acrescente a farinha de trigo misturando muito rápido.

Vá despejando o leite aos poucos para não empelotar, coloque os temperos e acerte o sal.

Assim que engrossar desligue o fogo e despeje com cuidado no refratário com a couve-flor.

Polvilhe queijo ralado por cima e coloque no forno, deixe até esquentar bem.

Se preferir pode colocar 100 g de queijo mussarela ralado no meio do creme, fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38347-couve-flor-ao-creme-branco.html>