

COUVE-FLOR AO MOLHO DE REQUEIJÃO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 dente de alho
2 colheres de sobremesa de margarina
1 colher de sopa de maisena
2 xícaras de chá de leite
4 colheres de sopa de requeijão
1 cebola média
salsa e sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Dissolva a maisena no leite.
Em uma frigideira, em fogo baixo, coloque as duas colheres de margarina para dourar o alho.
Adicione a maisena com o leite e mexa até engrossar.
Se achar que ficou grosso, pode acrescentar mais leite.
Adicione o requeijão e continue mexendo.
Adicione o sal, a salsa e a cebola.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o presunto em pedaços pequenos.
Unte um refratário com margarina.
Arrume as batatas em rodelas no fundo, depois o presunto e a couve.
Cubra a couve-flor com o molho.
Leve ao forno médio e preaquecido por 20 minutos.
Receita excelente para ser acompanhamento de frangos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38502-couve-flor-ao-molho-de-requeijao.html>