

# 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 rodela 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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