

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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