COUVE-FLOR E BRÓCOLIS GRATINADOS

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco:2 copos de leite

1 colher de maisena

1 colher de manteiga

1 colher de alho picado

sal e pimenta-do-reino branca a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Frite o alho na manteiga, e adicione o leite já misturado com a maisena, tempere com sal e pimenta-do-reino branca e vá mexendo o molho até encorpar, mexa sempre para não empelotar.

Coloque o molho por cima dos brócolis e couve, acrescente por cima a mussarela ralada e o parmesão ralado, leve para o forno a 180°C por aproximadamente 20 minutos ou até gratinar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39546-couve-flor-e-brocolis-gratinados.html