

CREME DE COUVE-FLOR À MINHA MODA

INGREDIENTES

1 couve-flor média
1/2 litro de leite
3 colheres de sopa de maizena
1 cebola média bem picada
1 litro de caldo de frango
4 colheres de sopa de azeite de oliva
1 dente de alho socado
1 caixinha de creme de leite
1 pitada de noz moscada
1 pitada de açúcar
Salsa para decorar
Sal e pimenta-do-reino branca a gosto

MODO DE PREPARO

Lavar muito bem a couve-flor.
Cozinhe no caldo de frango e reserve.
Separe umas flores .
Numa panela coloque o azeite, a cebola e o alho bem picadinhos para refogar.
Bata no liquidificador a couve- flor cozida.
Leve à panela com o alho e a cebola refogados.
Quando começar a ferver, abaixe o fogo.
Misture a maizena ao leite
Acrescente à panela, mexendo sempre.
Quando começar a engrossar coloque a noz moscada, o açúcar, o sal e a pimenta-do-reino branca .
Misture bem e junte as flores reservadas.
Por último junte o creme de leite, misture e desligue o fogo.
Decore com salsa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/40840-creme-de-couve-flor-a-minha-moda.html>