

COUVE-FLOR RECHEADA COM MUSSARELA

INGREDIENTES

1 pé de couve-flor

250 de mussarela em pedaço

sal a gosto

água suficiente para cobrir a couve flor

molho branco

3 colheres de cebola ralada

3 xícaras de leite

2 colheres de margarina

sal a gosto

noz-moscada a gosto

2 colheres de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Cozinhe a couve-flor inteira com água e sal, retire da água, coloque em uma travessa, deixe esfriar.

Enquanto isso, leve ao fogo a margarina com a cebola, deixe refogar, acrescente a farinha dissolvida no leite, mexendo, deixe cozinhar bem para não ficar com o gosto da farinha.

Acrescente o sal e a noz-moscada, desligue o fogo.

Corte metade da mussarela em cubos, acrescentando dentro da couve-flor distribuindo os cubos de mussarela em todos os lados, ou seja, entre os vão dos buquês.

Acrescente o molho branco, rale a outra metade da mussarela por cima, leve ao forno por uns 25 minutos ou até gratinar a mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42740-couve-flor-recheada-com-mussarela.html>