

COUVE-FLORES 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 vãos 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>