

BATATA COM COUVE-FLOR AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

4 batatas médias cortadas em cubos (não muito pequenos)

Couve-flor cozida no vapor com sal (pouca quantidade)

Leite o quanto baste

1 colher (sobremesa) de creme de cebola

1 colher (sopa) de amido de milho

1 caixinha de creme de leite

queijo ralado a gosto

200 g de mussarela fatiada

sal

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas para cozinhar no leite com sal a gosto até cobrir as batatas, mas coloque em uma panela um pouco funda pois o leite sobe quando esta cozinhado. Não deixe cozinhar muito as batatas.

Quando estiverem cozidas as batatas retire-as com o auxílio de uma escumadeira e coloque em um refratário untado com margarina e junto com as batatas já coloque a couve-flor.

No leite que ficou na panela vamos fazer o molho branco, então se achar que a quantidade de leite não é suficiente para o molho coloque mais leite.

Na panela com leite vc vai temperar agora com o creme de cebola o leite e colocar o amido de milho dissolvido no leite.

Leve ao fogo até engrossar.

Depois coloque o queijo ralado , o creme de leite e acerte no sal se for preciso.

Despeje o molho por cima das batatas e da couve-flor.

Coloque mussarela e queijo ralado por cima e leve para o forno em temperatura 180°C ,até gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45802-batata-com-couve-flor-ao-molho-branco.html>