COUVE-FLOR GRATINADA DO TIO

INGREDIENTES

1 couve-flor

1 caldo de verdura

1 colher de sopa de margarina

2 dentes de alho amassado

1 cebola ralada

1/2 litro de leite frio

1 xícara de farinha de trigo

1 tomate picado

sal e pimenta-do-reino

2 colheres de queijo ralado

1 lata de creme de leite (sem soro)

MODO DE PREPARO

Cozinhe a couve-flor no caldo de verdura e reserve.

Frite a cebola e o alho na margarina.

Dissolva a farinha de trigo no leite e junte a margarina com a fritura deixe ferver um pouco.

Coloque o tomate, pimenta-do-reino a gosto e acerte o sal.

Retire do fogo acrescente o queijo ralado e o creme de leite misturando bem.

Em um pirex coloque a couve-flor em pedacos e despeje o molho por cima.

Deixe gratinar até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46076-couve-flor-gratinada-do-tio.html