

COUVE-FLOR GRATINADA DA LÊ

INGREDIENTES

Metade de uma couve-flor

200 ml de leite de vaca

200 g de queijo mussarela

150 g de presunto

1 colher de margarina

1 dente de alho

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 e 1/2 de sal

MODO DE PREPARO

Corte a couve-flor por flores.

Coloque em água fervente com uma colher de sal por 10 minutos.

Escorra a couve-flor.

Coloque em uma travessa e reserve.

Em uma panela refogue o dente de alho na manteiga.

Acrescente o leite misturado com a farinha de trigo.

Mexa bem até engrossar.

Coloque o presunto e a mussarela sobre a couve-flor.

Cubra toda a couve-flor com o molho branco.

Leve ao forno até gratinar.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46905-couve-flor-gratinada-da-le.html>