COUVE-FLOR AO MOLHO 4 QUEIJOS

INGREDIENTES

1 couve-flor grande com os talos separados

100 g de queijo golda ralado

100 g de queijo provolone ralado

100 g de queijo muçarela ralado

100 g de queijo parmesão ralado

1 litro de leite

1 colher de margarina

1/2 cebola picada

1 dente de alho amassado

1 colher de farinha de trigo

noz-moscada a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a couve-flor com uma pitada de sal por 20 minutos ou até ficar macia (não deixe muito mole).

Reserve.

Derreta a margarina.

Doure a cebola e o alho.

Acrescente a farinha de trigo mexendo com um garfo para não empelotar.

Acrescente o leite.

Em seguida acrescente os queijos começando do mais duro para o mais mole.

Provolone, parmesão, golda e muçarela.

Cada queijo deve derreter antes de acrescentar o proximo mexendo sempre para não queimar

acrescente a noz-moscada.

O sal por último devido ao sal dos queijos.

Deixe encorpar bem.

Em um refratario coloque a couve flor e o molho por cima pouvilhe parmesão ralado para gratinar.

Leve ao forno preaquecido por 15 minutos ou até gratinar.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47262-couve-flor-ao-molho-4-queijos.html