

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 próximo mexendo sempre para não queimar
acrescente a noz-moscada.

O sal por último devido ao sal dos queijos.

Deixe encorpar bem.

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

Leve ao forno pré-aquecido por 15 minutos ou até gratinar.

Sirva com arroz branco.

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