

COUVE-FLOR COM MOLHO BRANCO E BACON

INGREDIENTES

PARA O MOLHO BRANCO:

Para o molho branco: 1/2 litro de leite

3 colheres de sopa de maizena

1 caldo de galinha

1/2 cebola picada

1 colher de sopa de manteiga

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o couve-flor, e deixe em ponto al dente.

Frite o bacon em cubos e reserve.

Coloque todos os ingredientes do molho branco em uma panela dissolva e coloque em fogo alto e mexa até engrossar.

Em uma travessa, coloque o couve-flor e misture o bacon ao molho branco, despeje sobre a couve-flor, coloque o queijo parmesão e a mussarela, ponha no forno para gratinar por 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47316-couve-flor-com-molho-branco-e-bacon.html>