

# COUVE-FLOR À MODA VERGARA

## INGREDIENTES

1 couve-flor grande  
350 g de presunto  
400 g de queijo lanche  
2 colheres de sopa de farinha de trigo  
1 colher de sopa de maisena  
400 ml de leite  
1 caixa de creme de leite  
100 g de queijo parmesão ralado  
Sal a gosto  
Orégano

## MODO DE PREPARO

Cortar a couve-flor em buquês.  
Cozinhar a couve-flor de modo que fique al dente.  
Colocar os buquês de couve-flor, já cozidos, em um refratário de vidro, um do lado do outro  
Cortar o presunto em tiras e colocar sobre a couve-flor.  
Cortar o queijo em tiras e colocar sobre o presunto.  
Em uma panela, coloque a maisena, farinha de trigo e o leite, mexa até dissolver.  
Coloque sal a gosto.  
Leve ao fogo alto até começar a ferver.  
Baixe o fogo e coloque o creme de leite e o queijo ralado.  
Mexe mais um pouco e desligue o fogo.  
Despeje o molho branco por cima da couve-flor com presunto e queijo.  
Salpique orégano.  
Leve o refratário ao forno por 15 minutos ou até o queijo derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50282-couve-flor-a-moda-vergara.html>