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.

Mexa 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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