

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-modam-vergara.html>