

COUVE-FLOR GRATINADA DA THAÍS

INGREDIENTES

- 1 pé de couve-flor
- 1 pote de champignon em fatias
- 5 unidades de palmito em rodelas
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 copo grande de leite
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 bloco de caldo knorr sabor galinha
- 1 colher sopa de creme de cebola maggi
- 1 lata de creme de leite
- 1 pacote de queijo ralado
- Sal Q. B.

MODO DE PREPARO

Corte a couve-flor pelos gomos, lave-a, coloque-a em uma panela de pressão e cubra com água. Quando começar a ferver conte 3 minutos e desligue.

Escorra a couve-flor e fatie-a em pedaços graúdos. Em um refratário espalhe-a junto com o champignon e o palmito e separe. Em uma panela frite o alho picado na manteiga. Junte a farinha no copo com leite e adicione à mistura aos poucos, mexendo bem. Dissolva o caldo knorr em meia xícara de água e junte à mistura, sempre mexendo. Adicione o creme de cebola e o creme de leite. Junte essa mistura à couve-flor misturando bem. Polvilhe queijo-ralado e coloque no forno para gratinar por aproximadamente 10 minutos em temperatura baixa. Está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53147-couve-flor-gratinada-da-thais.html>