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

I 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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