

# COUVE-FLOR DA VOVÓ

## INGREDIENTES

2 colheres de óleo  
250 g de carne moída  
1 cebola picada  
2 dente de alho  
Sal a gosto  
Salsinha  
3 copos americano de leite  
1 colher de maizena  
1 caldo de carne esfarelado  
1 creme de leite  
1 buquê de couve-flor cozida  
100 g de queijo mussarela ralado  
100 g de presunto ralado

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Em uma panela junte o leite, a maizena, o caldo de carne, o creme de leite e deixe engrossar

### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário espalhe metade do molho.

Faça camada de buquê de couve-flor, misture a carne moída, o queijo mussarela e o presunto ralado, por último cubra com o restante do molho.

Levar para gratinar por 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54403-couve-flor-da-vovo.html>