

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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