COUVE-FLOR GRATINADA DA TETE

INGREDIENTES

1 couve-flor grande cozida com sal a gosto, não muito cozida

1/2 litro de leite

3 colheres (sopa) de maizena

50 g de queijo ralado

200 g de peito peru ou presunto picado miúdo

MODO DE PREPARO

Cozinhe a couve-flor, não muito, com sal, já cortadas em buquês.

Escorra e reserve.

Em uma panela coloque o leite, sal a gosto e a maizena leve ao fogo, mexa até engrossar e cozinhar.

Tire do fogo e misture bem ao molho o peito de peru ou presunto arrume a couve-flor em um pirex coloque o molho por cima polvilhe o queijo ralado por cima e leve ao forno para gratinar.

Sirva com carne vermelha ou frango assado e arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55664-couve-flor-gratinada-da-tete.html