

COUVE-FLOR RECHEADA COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 lata de creme de leite

Catupiry a gosto

Cebola a gosto

1 colher de margarina

Sal a gosto

Queijo ralado a gosto

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Pique a cebola e frite com a margarina, depois coloque o creme de leite e o catupiry, um pouco de sal e deixe engrossar.

No meio das flores coloque o presunto e a mussarela enrolada, coloque o molho branco por cima e coloque mussarela em cima, um pouco de orégano e queijo ralado por cima. Coloque no forno até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56238-couve-flor-recheada-com-molho-branco.html>