



Couve-flor gratinada

www.receitasdafia.com/receitas/couve-flor-gratinada

A Couve-Flor sempre foi um vegetal muito querido pelas pessoas e crianças brasileiras, e gratinada então fica ainda mais saborosa.

Couve-flor gratinada

 45 min

 6 porções

Ingredientes

- 2 xícaras de [leite](#)
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de trigo dissolvida em um pouco de leite
- Sal a gosto
- 1 dente de alho amassado
- 150 g de mussarela picada ou ralada
- 150 g de [presunto](#) picado ou ralado
- 1 caixinha de [creme de leite](#)
- Queijo parmesão ralado
- 1 [couve-flor](#) pequena
- 2 pacotinhos de tempero amarelo

Modo de Preparo

1. Separe os buquês da couve-flor.
2. Cozinhe na água com os temperos.
3. Coloque em uma travessa e reserve.
4. Molho branco:
5. Frite o alho na manteiga, acrescente o leite, o trigo dissolvido e o sal, mexa até engrossar.
6. Acrescente o presunto, a mussarela e por último o creme de leite.
7. Jogue todo o creme branco sobre a couve-flor em uma forma ou travessa polvilhe queijo ralado e leve ao forno para gratinar.