

Creme de folha de couve-flor



Tempo de preparo:
35 min

Rendimento:
4 porções

Tipo:
Cremes

Nível:
Fácil

Ingredientes

- 1 colher (chá) de Farinha de Arroz Solito Monsolí
- 1 cebola pequena picada
- 4 xícaras (chá) de folhas de couve-flor
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de queijo ralado
- 1 xícara (chá) de água

Modo de preparo

1. Refogue a cebola até dourar.
2. Acrescente as folhas de couve-flor bem lavadas e picadas e continue refogando.
3. À parte, incorpore delicadamente a farinha ao leite e, depois, junte o queijo ralado e a água.

4. Adicione ao refogado e deixe o creme encorpar.
5. Tempere com sal a gosto.
6. Sirva quente.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br