

Caldo de Couve-flor Receita Fácil Preparo em menos de 1h



Caldo de Couve-flor

Ingredientes

1 pé de couve-flor
1 pacotinho de queijo parmesão
2 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de farinha de trigo
1/2 cebola picadinha
2 dentes de alho picadinhos
Sal
Pimenta-do-reino
Noz-moscada

Modo de preparo

Em uma panela grande coloque a couve-flor, cubra de água e leve ao fogo para cozinhar até ficar “al dente”
Retire a couve-flor e reserve a água

Na própria panela coloque a [manteiga](#)

Adicione o alho e frite

Acrescente a cebola e deixe fritar até ficar amarelinha

Coloque a farinha de trigo e frite até formar uma pasta

Acrescente aos poucos a água do cozimento da couve-flor e vá mexendo com um fouet

Quando engrossar coloque o sal

Adicione a pimenta-do-reino

Acrescente a noz-moscada

Em um liquidificador coloque a couve-flor

Adicione o caldo grosso e bata até triturar toda a couve-flor, se preferir deixe uns pedacinhos inteiros

Volte para panela e acrescente o queijo parmesão e mexa bem

Servir com pão italiano e cebolinha

Caldo de Couve-flor

Tempo de preparo: aproximadamente 1h

Serve 4 pessoas