

Creme de folhas de couve-flor

Ingredientes:

- 5 xícaras (chá) de folhas de couve-flor.
- 1/2 xícara (chá) de cebola.
- 1 xícara (chá) de leite.
- 1/2 xícara (chá) de água.
- 2 colheres (sopa) de óleo.
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo.
- Sal a gosto.

Preparo:

Lavar as folhas de couve-flor e picá-las muito bem. Em uma panela, refogar a cebola no óleo, até dourar. Juntar as folhas picadas e o sal. Misturar bem. À parte, misturar a farinha, o leite e a água. Adicionar a mistura ao refogado mexendo bem até o creme encorpar. Deixar cozinhar. Servir quente.