



Pratos Principais

Acompanhamentos

## Couve-Flor Gratinada com Queijo Parmesão

🕒 20 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

1 kg de couve-flor  
600 ml de leite evaporado  
40 g de farinha  
40 g de manteiga  
400 g de queijo parmesão  
200 ml de leite  
sal, pimenta preta e noz moscada q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	755,5 kcal	38%*
<b>Proteínas</b>	53,9 g	108%*
<b>Lípidos</b>	46,4 g	66%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	30,0 g	12%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Pré aquecer o forno a 200°C. Colocar uma panela com água abundante, leite e sal, a ferver. Separar a couve-flor em floretes do tamanho desejado. Levar a cozer cerca de 1 a 2 minutos, dependendo do tamanho. O resultado final deve ser cozido mas com alguma resistência ao dente, pois ainda vai cozinhar no forno.
- 2 Retirar e colocar em água fria, ou água e gelo. Preparar um molho bechamel: derreter a manteiga, juntar a farinha, temperar com noz moscada e sal e mexer. Juntar o leite evaporado e mexer até engrossar, juntar o queijo e mexer para ligar.
- 3 Dispor a couve-flor num recipiente de ir ao forno e cobrir com o creme. Ralar um pouco mais de queijo, colocar por cima e levar ao forno por 10 minutos ou até obter uma cor apetecível.