

RECEITA: Creme Branco da Cacilda

Esta receita se constitui em um prato de fácil preparo e delicioso! Vamos a ela:

INGREDIENTES

- 1 (uma) cebola picada;
- 1 (uma) colher (sopa) margarina;
- 2 (duas) colheres (sopa) de óleo;
- 2 (dois) tomates picados;
- 1 (um) litro de leite;
- 2 (duas) colheres de requeijão (bem cheia);
- 3 (três) colheres (sopa) de maizena;
- Cheiro verde à gosto;
- Queijo ralado.

O PREPARO

Coloque na panela o óleo e a margarina, frite a cebola, coloque os tomates picados e o cheiro verde. Após fritar tudo, coloque o litro de leite e despeje a maizena dissolvida em uma xícara de leite (previamente). Mexa até engrossar, desligue o fogo e adicione o requeijão.

Despeje por cima do "brócolis" já cozido (previamente arrumado num refratário), salpique queijo ralado e leve ao forno já quente para gratinar por 10 a 15 minutos.

Bon appétit!