

## **CALDO DE FOLHA DE COUVE-FLOR**

### **INGREDIENTES**

- 5 xícaras de folhas de couve-flor
- ½ xícara de cebola
- 1 xícara de leite
- ½ xícara de água
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- Sal a gosto

### **MODO DE PREPARO**

*Lavar as folhas e pica-las, em uma panela refogar a cebola no óleo, até dourar. Juntar as folhas com o sal e misturar bem, em uma vasilha colocar a farinha de trigo, o leite e a água. Acrescentar a mistura as folhas refogadas mexendo bem até o creme incorporar. Deixe cozinhar e depois servir.*