



Couve-flor com molho de queijo e açafrão

ingredientes

Para 4 pessoas

- . 1 couve-flor pequena (400-500g)
- . ½ l de água
- . 1 pitada de sal
- . 1 colher de chá de sumo de limão
- . 20 g de farinha
- . 20g de manteiga
- . 1,2 dl de água de cozer a couve-flor
- . 1.2 dl de natas
- . 30-50 g de queijo emental recém-ralado
- . sal de ervas
- . sal e pimenta
- . 1 pitada de noz-moscada
- . 1 pitada de açafrão
- . 1 gema de ovo
- . 1 colher de chá de salsa picada

preparação

Retire as folhas verdes do tronco da couve-flor e meta-a com o caule para baixo em água salgada fria durante uns 15 minutos.

Separe os ramos, lave-os à torneira e corte o tronco já sem as folhas às rodelas.

Aqueça uma travessa, uma saladeira ou dois pratos em forno brando ou no *rechaud*.

Ponha a ferver a água com sal e o sumo de limão numa caçarola que feche bem. Coza a couve-flor durante uns 7 minutos. Deixe ficar tenra mas estaladiça.

Para o molho, derreta a manteiga num tacho. Quando fizer espuma, deite farinha e deixe tostar, mexendo de vez em quando. Deite a água de cozer a couve-flor e a nata aos poucos e prepare um bechamel brando mexendo com frequência. Retire-a do lume e junte o queijo para derreter. Tempere com o sal de ervas, a noz-moscada e o açafrão. Tempere com sal e pimenta a gosto. Incorpore a gema de ovo.

Escorra a couve-flor e reparta os raminhos nos pratos. Deite o molho por cima, polvilhe com a salsa de seguida.

