

# COUVE-FLOR GRATINADA COM FIAMBRE



## INGREDIENTES

- 1 COUVE-FLOR MÉDIA SEPARADA EM RAMINHOS PEQUENOS
- 150GR DE FIAMBRE DE PERU EM CUBOS
- SAL E Q.B.
- ORÉGÃOS
- QUEIJO RALADO
- INGREDIENTES PARA O MOLHO BECHAMEL:
  - - 40GR DE FARINHA
  - - 400ML DE LEITE
  - - 40GR DE MANTEIGA
  - - NOZ MOSCADA Q.B.
  - - PIMENTA PRETA Q.B.
  - - SAL Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Colocar a couve-flor no cesto, temperar com sal e programar Steam P1 20min;

---
2. Num pirex colocar a couve-flor, o fiambre, os orégãos, o molho bechamel e no fim cobrir com queijo ralado;

---
3. Levar a gratinar ao forno pré-aquecido a 200°C durante 15-20min ou até estar dourado.

---
5. Preparação do molho bechamel:

---
6. - Colocar na taça o leite, a farinha, o sal, a pimenta e a noz moscada e programar vel.7/1min com a acessório batedor;

---
7. - Juntar a manteiga e programar Sauce vel.4/90°C/7min.

---