

## Hortifruti União na cozinha

### **Couve-flor com tomates**

1 couve-flor média

Meia xícara (chá) de cebola picada

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 xícaras (chá) de tomates picados (ou 6 tomates sem sementes)

2 colheres (sopa) de margarina

Salsa picada a gosto

Divida a couve-flor em buquezinhos e cozinhe-os em um pouco de água.

Enquanto a couve-flor cozinha, doure a cebola com margarina, junte os tomates e o sal e deixe cozinhar lentamente até obter um molho uniforme. Adicione a salsa, 1 xícara (chá) de água fervente e deixe cozinhar mais um pouco. Junte, então, a farinha de trigo. Mexa bem e adicione os buquezinhos de couve-flor que já devem estar cozidos e escorridos. Aqueça bem e sirva quente.

Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 20 minutos