

# SUFLÊ DE BATATA COM PRESUNTO E QUEIJO

## INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de creme de leite  
1 ovo  
sal a gosto  
1 colher (sopa) de manteiga  
noz-moscada ralada a gosto  
2 xícaras (chá) batatas cozidas e amassadas  
2 colheres (sopa) de farinha de trigo  
400 g de presunto em cubos  
1 colher (sopa) de tempero pronto  
1/4 de xícara (chá) de milho menos sódio  
coentro desidratado a gosto  
1/2 xícara (chá) de molho de tomate  
150 g de mussarela ralada  
gema para pincelar  
1/4 de xícara (chá) de parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, descasque e amasse

Em uma tigela coloque o creme de leite, os ovos, o sal, a manteiga, noz

Acrescente as batatas amassadas e misture

Aos poucos, acrescente a farinha de trigo e misture até ficar bem cremoso

Em uma tigela coloque o presunto, o tempero pronto, o milho, o coentro desidratado e o molho de tomate; misture bem e reserve

Em uma travessa de vidro untada com manteiga, coloque a metade da massa

Acrescente por cima o recheio de presunto

Acrescente por cima do recheio o queijo mussarela ralado

Finalize cobrindo com o restante da massa

Por cima, pincele a gema e coloque o queijo parmesão ralado

Leve ao forno preaquecido a 180

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10496-sufle-de-batata-com-presunto-e-queijo.html>