SUFLÊ DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

3 abobrinhas grandes

3 ovos

1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de óleo

1 cebola picadinha

1 tomate picadinho

3 colheres de sopa de queijo ralado

1 colher de sopa de fermento

1 gomo de linguiça calabresa picadinha

100 g de bacon em cubinhos

Sal, cheiro verde e tempero à gosto

MODO DE PREPARO

Rale as abobrinhas no ralo grosso.

Acrescente os ovos, a farinha, o óleo, o sal, o cheiro verde e os temperos. Misture bem.

Acrescente a cebola, o tomate, o queijo, a calabresa e o bacon. Mexa delicadamente.

Por último, acrescente o fermento e misture.

Leve ao forno quente em forma untada.

Asse por aproximadamente 45 minutos até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13056-sufle-de-abobrinha.html