SUFLÊ DE CENOURA E BACON

INGREDIENTES

3 cenouras cortadas em cubos

4 ovos

2 colheres de trigo com fermento

1 copo (americano) de leite

1 colher (sopa) de manteiga

noz-moscada

1 pacote de queijo ralado

1 copo de requeijão

bacon em cubos

azeitonas

1 cebola picada

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Refogue a cebola com a manteiga.

Dissolva o trigo em uma porção de leite e acrescente ao refogado juntamente com o restante do leite e a noz-moscada.

Deixe ferver e reserve.

SUFLÊ:

Suflê:Refogue a cenoura picada em cubos com o mínimo de água.

Em seguida, coloque a azeitona e reserve.

Faça uma mistura com as gemas e o queijo ralado, acrescente o bacon frito, junte com o legume e o molho branco e acrescente o requeijão.

Bata as claras em neve e incorpore-as delicadamente ao restante.

Coloque em um refratário untado com manteiga e leve para assar em forno preaquecido a 180º C até que doure.

Sirva com arroz.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14471-sufle-de-cenoura-e-bacon.html