

# SUFLÊ DE CHUCHU DELICIOSO

## INGREDIENTES

- 2 chuchus médios cozidos e cortados em cubinhos pequenos
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 3 xícaras (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 3 gemas
- 3 claras
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- 1 colher (chá) de noz-moscada
- Sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela média, derreta a manteiga e acrescente a farinha de trigo e deixe cozinhar por uns minutos, mexendo sempre.

Acrescente o leite, aos poucos, mexendo sempre com um batedor de arame, até engrossar.

Se o creme ficar muito espesso, acrescente um pouco mais de leite.

Retire do fogo o creme e acrescente as gemas, uma a uma, mexendo sempre.

Acrescente o chuchu picado, a salsinha picada, o molho inglês, a noz-moscada e o queijo parmesão ralado.

Misture tudo muito bem.

Coloque sal e pimenta a gosto, cuidado para não salgar muito pois o queijo já é salgado.

Bata as claras em ponto de neve e misture delicadamente ao creme com chuchu.

Unte uma forma refratária com manteiga e coloque a mistura.

Leve ao forno preaquecido por uns 30 a 35 minutos ou até começar a dourar.

O forno deve estar a uma temperatura média.

Sirva em seguida ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17566-sufle-de-chuchu-delicioso.html>