

SOUFLÉ DE CHUCHU

INGREDIENTES

2 chuchus médios (cozidos)

1 ovo

2 1/2 colheres de farinha de trigo

1 colher (sopa) rasa de margarina

2 colheres (sopa) de queijo ralado

sal, orégano, cebolinha e salsa a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes no liquidificador, sem a salsa e a cebolinha.

Depois de batido, acrescente a salsa e cebolinha picadas sem bater novamente, só mexendo com uma colher.

Coloque a massa em uma forma untada enfarinhada, polvilhe queijo ralado por cima e leve ao forno médio (180°C) por aproximadamente 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19623-soufle-de-chuchu.html>