

SUFLÊ DE CENOURA E CHUCHU

INGREDIENTES

2 cenouras
2 chuchus
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1/2 xícara de leite quente
3 ovos
1 cebola
sal, pimenta e salsa e cebolinha a gosto
1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Separe as gemas das claras e faça as claras em neve, reserve
Corte os legumes em cubos pequenos, cozinhe-os com pouco sal ou knorr.
Doure a cebola na manteiga, sem dourar demais.
Acrescente a farinha aos poucos, sempre mexendo.
Junte sal e pimenta a gosto.
Junte o leite quente, mexendo sempre.
Acrescente as gemas.
Agora os legumes, mexa até encorpar tudo.
Aos poucos, coloque as claras em neve.
Mexe e coloque um pouco de salsa e cebolinha, corrija o sal se necessário.
Distribua em uma forma untada.
Cubra com o queijo ralado e salpique mais salsa e cebolinha para decorar.
Leve ao forno preaquecido por mais ou menos 30 minutos, depende do forno, a 200° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23151-sufle-de-cenoura-e-chuchu.html>