

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.
- Mexa 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>