SUFLÊ DE BETERRABA COM GORGONZOLA

INGREDIENTES

4 beterrabas médias

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) bem cheia de amido de milho

150 g de queijo gorgonzola

4 ovos (clara e gema separadas)

1 colher (sopa) de molho inglês

1 dente de alho

2 colheres (sopa) de manjericão fresco

50 g de queijo parmesão ralado

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as beterrabas em uma panela com água ou no microondas

Em uma caçarola pequena coloque o leite misturado com o amido de milho

Em um liquidificador, coloque as 4 gemas, a beterraba picada, o creme denso, o dente de alho e o queijo gorgonzola esfarelado

Acrescente o molho inglês, o manjericão, sal e pimenta a gosto

Bata tudo novamente para incorporar os temperos finais

Unte um refratário com manteiga e coloque o suflê

Retire do forno e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2824-sufle-de-beterraba-com-gorgonzola.html