

SOUFLÉ DE VAGEM

INGREDIENTES

- 250 g de vagem cortada em fatias
- 1 cebola pequena picada
- 1 cubinho de caldo de galinha
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 4 ovos batidos

MODO DE PREPARO

Cozinhe as vagens em pouca água fervente e sal por 10 minutos. Escorra e misture a cebola, o caldo de galinha dissolvido em 1 colher (sopa) de água fervente, a margarina, o queijo, os ovos batidos e a salsa, reserve. Quando faltar 25 minutos para ser servido distribua em tigelinhas refratárias, untadas e enfarinhadas. Coloque em uma assadeira e leve ao forno médio por 20 minutos. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32042-soufle-de-vagem.html>