

SOUFLÉ ESPECIAL DE BATATA E DOIS QUEIJOS

INGREDIENTES

6 batatas inglesas médias

2 dentes de alho

1 e 1/2 xícara de queijo meia cura ralado grosso ou picado

1/2 xícara de queijo gorgonzola picado

2 ovos (separe as gemas das claras)

pimenta-do-reino

noz moscada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e cozinhe as batatas juntamente com os dois dentes de alho também descascados. As batatas devem ficar bem macias.

Amasse as batatas e os dentes de alho. Com o purê ainda quente, acrescente os queijos e mexa bem com uma colher de pau até que derretam e formem uma massa homogênea.

Tempere com sal, pimenta-do-reino e noz moscada a gosto.

Enquanto a massa esfria, unte uma forma refratária média e preaqueça o forno.

Acrescente as gemas, quando a massa estiver de morna a fria. Não acrescente as gemas com a massa quente, pois elas irão cozinhar, estragando a receita.

Bata as claras em neve firme e misture delicadamente à massa de batata e queijo.

Leve ao forno na forma untada por cerca de 40 minutos. Use o forno médio (em torno de 200°C).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33145-soufle-especial-de-batata-e-dois-queijos.html>