SOUFLÉ DE CHUCHU EM PEDAÇOS

INGREDIENTES

2 chuchus

3 ovos

100 ml de leite

1 colher de chá de fermento em pó

1 colher de chá de amido de milho

queijo parmesão ralado

cebola

alho

orégano

sal

MODO DE PREPARO

Descasque os chuchus e corte-os em cubos, reserve.

Pique a cebola e o alho, frite-os com um pouco de azeite ou margarina, adicione orégano e uma pitada de sal.

Após dourar levemente adicione os cubos de chuchu e refogue por 10 minutos para dar uma leve amolecida.

Adicione o chuchu refogado em um refratário próprio para ir ao forno e reserve.

Com o auxílio do míxer ou liquidificador bata o leite, os ovos, o fermento e o amido com uma pitada de sal até ficar como uma espuma.

Despeje o líquido sobre o chuchu e polvilhe o queijo parmesão.

Leve a forno médio/alto até dourar.

Aproveite essa delícia!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34140-soufle-de-chuchu-em-pedacos.html