

SOUFLÉ DE CHUCHU COM CENOURA E COBERTURA DE PEITO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 2 chuchus cortados em pedaços pequenos e cozidos al dente
- 2 cenouras cortadas em pedaços pequenos e cozidas al dente
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de maionese
- 1/2 copo de leite
- 1 colher de sopa bem cheia de amido de milho
- 1 cebola picadinha
- 2 dentes de alho amassadinho
- 1 tomate picadinho para refogar o peito de frango
- Sal e pimenta a gosto
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão e mais um pouco para salpicar por cima do prato depois de montado
- 6 azeitonas picadinhas
- 2 colheres de azeite
- Salsa e cebolinha a gosto
- 1 peito de frango cortado em pedaços, temperado ao seu gosto e refogado

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Unte um pirex com azeite, coloque o soufflé e leve ao forno médio por uns 30 minutos ou até que adquira consistência cremosa. Retire do forno e coloque por cima o refogado do peito de frango. Salpique queijo parmesão e retorne ao forno até que o queijo derreta. Sirva quentinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34707-soufle-de-chuchu-com-cenoura-e-cobertura-de-peito-de-frango.html>