

# 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 souflé 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.

©2026 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>