

SOUFLÉ DE GALINHA

INGREDIENTES

1/2 peito de galinha cozido e desfiado

1 tomate

sal e pimenta-do-reino a gosto

1/2 pacote de azeitonas picadas

1/2 vidro de palmito em cubos

2 colheres (sopa) queijo ralado

3 ovos claras e gemas separadas

1/2 cebola picadas

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Refogue a galinha desfiada com o tomate e a cebola fazendo pouco molho.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Acrescente as azeitonas, o palmito, o queijo ralado e as 3 gemas.

Por último junte o trigo até formar uma massa mole.

Bata as claras em neve e acrescente a galinha delicadamente.

Leve ao forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34999-soufle-de-galinha.html>