

SOUFLÉ DE LEGUMES CREMOSO

INGREDIENTES

1 cebola grande

2 colheres de sopa cheia de manteiga

4 colheres de sopa cheia de farinha de trigo

300 ml de leite

100 g de queijo ralado

1 colher de sopa rasa de fermento

5 ovos

farinha de rosca para povilhar

legumes a gosto cortados em pequenos cubos/quadrados e cozidos (usei 1 chuchu, 2 batatas grandes e 1 cenoura)

MODO DE PREPARO

Em uma panela derreta a manteiga e em seguida doure a cebola.

Desligue o fogo e acrescente a farinha (até obter a consistência de uma pasta).

Acrescente o leite aos poucos e em seguida o queijo ralado e as gemas, continue mexendo até obter a consistência de um mingau.

Acrescente as claras em neve e o fermento delicadamente.

Misture à esse "mingau" os legumes.

Despeje em um pirex de vidro, untado com manteiga e farinha de trigo.

Povilhe com a farinha de rosca e queijo ralado.

Leve ao forno alto por 30 minutos, ou até dourar.

Espere esfriar e é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38421-soufle-de-legumes-cremoso.html>