SOUFLÉ DE REPOLHO

INGREDIENTES

1 repolho pequeno picado e cozido

2 ovos crus

1/2 copo (americano) de óleo

2 colheres (sopa) de farinha de trigo (sem fermento)

1 pacote 50g de queijo ralado

1/2 molho de cheiro verde

Sal a gosto

Se quiser, pode colocar queijo e presunto (picado em cubos ou fatiado)

MODO DE PREPARO

Cozinhar o repolho e reserve

No liquidificador bata todos os ingredientes, menos o repolho, o queijo e o presunto

Após bater misture com o repolho o queijo e presunto

Unte uma forma de aproximadamente 40 cm com óleo

Despeje na forma e asse a 220 graus° por aproximadamente 40 minutos, ou até o garfo sair seco e estiver levemente dourado por cima (varia de forno o tempo)

Espere esfriar um pouco para servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3974-soufle-de-repolho.html