SOUFLÉ DE CHUCHU DA TATÁ

INGREDIENTES

3 chuchus médios

1 e 1/2 copos de leite

1/2 copo de farinha de trigo

1 cebola grande

1 colher de margarina com sal

1 punhado de cheiro verde

3 ovos pequenos

pimenta-do-reino

3 colheres de queijo parmesão ralado

sal a gosto

Farinha de rosca para untar

MODO DE PREPARO

Descasque os chuchus e corte em cubos.

Pique 1/2 cebola e refogue.

Junte os chuchus e salgue a gosto.

Coloque um pouco de cheiro verde e reserve.

Em outra panela refogue 1/2 cebola em um pouco de óleo.

Junte 1 copo de leite, a margarina e a farinha de trigo.

Salgue a gosto e misture até formar uma massa mole, reserve.

Bata os ovos em claras em neve.

Bata as gemas separadas e salgue.

Na panela da massa mole e em fogo baixo coloque 1/2 copo de leite, as gemas batidas, os chuchus refogados, o queijo ralado, cheiro verde, pimenta-do-reino a gosto.

Misture até ficar homogêneo e desligue o fogo.

Imediatamente junte as claras em neve e misture novamente.

Unte um refratário com margarina e polvilhe farinha de rosca sem excesso.

Coloque toda a massa do souflé.

Polvilhe queijo ralado e um pouco de farinha de rosca por cima.

Leve ao forno (fogo alto preaquecido).

Cerca de 30 minutos ou até dourar por cima.

Sirva com arroz e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40107-soufle-de-chuchu-da-tata.html