

# CHUCHU CHIQUE

## INGREDIENTES

- 5 chuchus médios
- 1 copo de requeijão de qualquer marca
- 1 caixinha ou lata de creme de leite pode ser com o soro
- 1 colher de café de sal
- 100 a 150 g de muzarela
- 1 pitada de sal
- 3 ovos inteiros
- 1 /2 colher de café de fermento em pó
- 2 colheres rasas de farinha de trigo (opcional).

## MODO DE PREPARO

Descascar o chuchu e picar em cubos pequenos, colocar em uma panela sem nada só com o sal, (o chuchu deve ser pre-cozido só no seu próprio líquido para que fique mais saboroso). Mexendo sempre para que tenha um cozimento por igual, ele deve ficar meio transparente e "al dente".

Reserve.

Preparar um creme com os outros ingredientes menos o queijo, bater tudo no liquidificador.

Colocar a metade do creme um refratário ou forma.

Despejar o chuchu e espalhar bem por toda superfície.

Em seguida despejar o resto do creme e colocar o queijo picado.

Mexa levemente e coloque algumas fatias de muzarela em cima.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente de 15 a 25 minutos ou até dourar bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40989-chuchu-chique.html>