

CHUCHU CHIQUE

INGREDIENTES

5 chuchus médios

1 copo de queijão 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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