SOUFLÉ DE MILHO E GORGONZOLA

INGREDIENTES

1 lata de milho drenado

100 g de queijo gorgonzola

3 xícaras (chá) de leite

3 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada

2 ovos (gemas e claras separadas)

1 colher (sopa) de azeite

1 colher (café) de noz-moscada ralada

1 colher (café) de cominho em pó

5 folhas de manjericão fresco

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque no copo do liquidificador todos os ingredientes da receita, menos as duas claras

Bata tudo muito bem

Cuidado com a quantidade de sal pois o queijo gorgonzola já é salgado

Bata as claras em neve e acrescente

Unte um refratário médio com azeite e coloque a mistura

Leve a forma ao forno pré

Antes de servil polvilhe com salsinha picada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4252-soufle-de-milho-e-gorgonzola.html