SOUFLÉ DE BRÓCOLIS E GORGONZOLA

INGREDIENTES

½ xícara de manteiga

½ xícara de queijo parmesão ralado na hora

1 xícara de farinha de trigo com fermento

200 ml de leite

300 g de queijo gorgonzola picado

500 g de brócolis cozidos com um pouco de sal

4 gemas

4 claras

1 envelope de Sazón para arroz Bbanco ou de Meu Arroz Extra Cebola

MODO DE PREPARO

Numa panela derreta a manteiga acrescente a farinha de trigo, mexendo sempre até dourar levemente.

Acrescente o leite aos poucos mexendo sempre.

Retire do fogo e acrescente o leite, volte ao fogo por alguns minutos.

Acrescente as gemas e misture.

Adicione o envelope de Sazón ou Meu Arroz, o queijo Gorgonzola e os brócolis.

Bata as claras em neve e adicione a mistura.

Adicione a mistura numa forma de bolo redonda grande de alumínio untada e enfarinhada.

Coloque o suflê para assar em forno pré-aquecido, em temperatura média (180ºC) por 30 minutos ou até ficar dourado.

Sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44320-soufle-de-brocolis-e-gorgonzola.html