SOUFLÉ DE ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de margarina ou manteiga

2 xícaras de chá de leite desnatado

4 xícaras de chá de alho poró cortado em rodelas

6 colheres de sopa de farinha de trigo sem fermento

8 gemas

8 claras batidas em neve

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 pitada de noz-moscada

3 batatas inglesas médias (cozidas cortadinhas como que para maionese)

salsa e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as rodelas do alho poró no leite, fervendo-as por 5 minutos

Separe o alho poró cozido e reserve o leite.

Em uma panela, derreta a manteiga ou margarina e junte a farinha de trigo e o leite e misture bem até formar uma massa homogênea.

Se preferir, derreta a manteiga, depois jogue a farinha e o leite e bata no mixer.

Deixe engrossar um pouquinho após a mistura e adicione o alho poró, sal e as batatas cozidas, juntamente com os temperos(salsa, cebolinha, pimenta-do-reino e noz-moscada).

Deixe esfriar a mistura e depois, junte as gemas, mexendo e, depois as claras em neve.

Coloque em um pirex untado, polvilhe queijo ralado por cima e um fio de azeite e leve ao forno por cerca de 40 minutos ou até que fique dourado.

Retire, sirva-se e bom apetite.

É um prato de acompanhamento que cai bem tanto com carnes como peixes.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45495-soufle-de-alho-poro.html