

SOUFLÉ DE LEGUMES COM QUEIJO

INGREDIENTES

- 4 batatas grandes
- 1 chuchu grande
- 2 cenouras pequenas
- 1 cebola pequena picadinha
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 copo de 200 ml de leite
- 200 g de queijo provolone ralado
- 200 g de queijo mussarela bem picadinha
- 100 g de queijo parmesão ralado.
- 1 colher de sobremesa de queijo gorgonzola
- 1 lata de creme de leite
- Um pouquinho de parmesão ralado para polvilhar
- Sal a gosto, mas normalmente não é necessário

MODO DE PREPARO

Corte as batatas, as cenouras e o chuchu em cubos pequenos, cozinhe em água e sal e separe.

Em fogo baixo, doure a cebola na margarina de modo que não fique escura e adicione o leite mas não deixe ferver, antes que abra fervura adicione todos os queijos e mexa continuamente.

Quando os queijos derreterem e se formar um creme, adicione o creme de leite, mexa e apague o fogo.

Com rapidez , despeje num refratário um pouco do creme.

Logo em cima os legumes e arrume em camadas até que termine com uma camada do creme.

Use o parmesão ralado para polvilhar e leve ao forno até gratinar.

Sirva morno ou frio. Nunca quente! Pois os queijos mantêm uma alta temperatura e acaba alterando o sabor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45992-soufle-de-legumes-com-queijo.html>