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 mantém uma alta temperatura e acaba alterando o sabor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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