

CANAPÉS COM SOUFLÉ DE PINHÃO

INGREDIENTES

SOUFLÉ:

Souflé: 1 xícara de chá de pinhão cozido e processado

1 xícara de chá de requeijão cremoso

3 gemas peneiradas

50 g de queijo tipo parmesão ralado na hora

Sal, noz-moscada e pimenta-do-reino a gosto

3 claras batidas em ponto de neve

PESTO:

Pesto: 1/3 de xícara de chá de pinhões cozidos, descascados e moídos

1/3 de xícara de chá de queijo tipo parmesão ralado

1/3 de xícara de chá de folhas de manjeriço fresco

1 dente de alho

1/2 de xícara de chá de azeite (aproximadamente)

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

PESTO:

Pesto: Bata todos os ingredientes no processador, usando o botão “pulsar”, até que quase vire um purê, mas ainda fiquem pequenos grumos do pinhão. Reserve.

SOUFLÉ:

Souflé: Bata o pinhão, a manteiga, o creme de leite e as gemas no processador até formar um creme.

Acrescente o queijo ralado e tempere a gosto com sal, noz moscada e pimenta-do-reino. Por último, agregue as claras delicadamente.

Corte as fatias de pão em quatro partes e coloque em uma forma.

Com o auxílio de um saco de confeitar e bico pitanga grande, acrescente o suflê de pinhão sobre o pão.

Leve ao forno preaquecido a 180°C e asse por aproximadamente 10 minutos.

Finalize colocando uma pequena porção de pesto sobre cada canapé.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48001-canapes-com-soufle-de-pinhao.html>