

SOUFLÉ DE MACARRÃO COM QUEIJOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras das de chá de macarrão integral cozido (aproveite sobras)

500 ml de leite frio

1 colher das de sopa de cebola cortada em cubinhos

1 envelope de caldo de legumes em pó

4 gemas

100 ml de óleo

$\frac{3}{4}$ de xícara das de chá de farinha de trigo

1 colher das de sopa de fermento em pó

50 gramas de queijo tipo parmesão

50 gramas de queijo tipo provolone (opcional)

$\frac{1}{2}$ xícara das de chá de cheiro verde fresco cortado

Sal e pimenta do reino a gosto

4 claras batidas em neve

RECHEIO:

Recheio: 1 colher das de sopa de queijo tipo gorgonzola ralado grosso

100 gramas de queijo tipo suíço ou prato, ralado ou em cubinhos

4 colheres das de sopa de requeijão firme

Noz-moscada e pimenta-do-reino a gosto

COBERTURA:

Cobertura: 50 g de queijo tipo parmesão ralado

2 colheres das de sopa de farinha de rosca

PARA ASSAR:

Para assar: 10 formas pequenas untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de rosca

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Misture os queijos com o requeijão, tempere com noz moscada e pimenta do reino a gosto e reserve.

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador o macarrão, o leite, a cebola, o caldo de legumes e as gemas.

Em uma tigela misture a farinha de trigo com o fermento, com os queijos e o cheiro verde.

Tempere com sal e pimenta do reino a gosto. Por último misture delicadamente às claras em neve.

Coloque uma porção de massa na forma, espalhe o recheio e cubra com mais uma porção de massa.

Coloque a cobertura e leve para assar em forno médio até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48551-soufle-de-macarrao-com-queijos.html>