

SOUFLÉ DE LINGUIÇA E VERDURAS

INGREDIENTES

200 g de linguiça defumada de sua preferência

1 tomate picado

1 cebola branca ou roxa picada

1 pimentão picado

1 batatinha inglesa média picada em cubos maiores que a verdura

1 xícara de leite líquido ou dissolvido

3 colheres de sopa de farinha de rosca

2 gemas

2 claras

1 colher de chá de fermento em pó

1 colher de sopa de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Junte os ingredientes (linguiça, verduras e legume, leite, farinha de rosca, gema e fermento) em uma travessa.

Despeje tudo em uma refratária untada e povilhada com farinha de trigo.

Cubra tudo com as claras em neve.

Leve ao forno médio até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/52069-soufle-de-linguica-e-verduras.html>