

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52069-soufle-de-linguica-e-verduras.html>