SUFLÊ DE CHUCHU BEM TEMPERADO

INGREDIENTES

4 a 5 chuchus

1 copo de leite

1 colher de farinha de trigo

1/2 cebola picadinha

1 colher alho amassado

sal a gosto

1 cenoura ralada grosso

200 g de peito de peru ou presunto (opcional)

200 g de queijo ralado

4 claras em neve

4 gemas

2 colheres de manteiga ou margarina

orégano, salsa e cebolinha a gosto

1/2 cubo de caldo (opcional)

MODO DE PREPARO

Pique os chuchus, coloque em uma panela com agua até cobri

Cozinhe até ficarem bem macios

Mexa até a farinha ficar com uma espuma esbranquiçada, uns 2 minutos

Escorra o chuchu e misture ao molho branco

Acrescente as gemas, o presunto picadinho, o orégano, a salsa, a cebolinha e o queijo ralado

Por último, misture lentamente as claras em neve

Ele não irá crescer, apenas diminuir, secando agua

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5245-sufle-de-chuchu-bem-temperado.html