SOUFLÉ DE CHUCHU COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

PARA O SOUFLÉ:

Para o souflé:5 chuchus.

2 ovos.

1/2 xícara de leite.

3 colheres de trigo ou maisena.

3 colheres de sopa de queijo parmesão.

1 cebola picadinha.

6 azeitonas picadas.

2 colheres de sopa de salsa

2 colheres de sopa de cebolinha.

3 colheres de azeite.

Sal e pimenta a gosto

MOLHO:

Molho:Aproximadamente 250 g de linguíça desfiadinha

3 dentes de alho amassadinhos

1/2 cebola picadinha

MODO DE PREPARO

Corte os chuchus em pedaços pequenos e cozinhe até que fiquem molinhos.

Escorra a água e reserve-os.

Numa panela coloque o azeite e refoque a cebola, então coloque o chuchu refogando-o.

Bata no liquidificador: o leite, ovos , trigo, temperos verdes, queijo parmesão, o chuchu refogadinho, sal e pimenta a gosto.

Nota: Vá colocando o leite aos poucos na medida do necessário.

Unte um refratário , coloque o creme de chuchu do liquidificador e leve ao forno médio por cerca de 15 minutos. Retire do forno e reserve.

Numa panela refogue o alho, a cebola e a linguíça.

Joque a linguiça refogadinha por cima do souflê, decore com azeitonas picadas e polvilhe queijo parmesão a gosto. Leve ao forno por mais uns 10 minutos e sirva.

Nota: O tempo de forno varia de acordo com o tipo do fogão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54149-soufle-de-chuchu-com-linguica.html