

SOUFLÉ DE CHUCHU COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

PARA O SOUFLÉ:

Para o soufflé: 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 linguiça 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 refogue a cebola, então coloque o chuchu refogadinho.

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 linguiça.

Jogue a linguiça refogadinha por cima do soufflé, 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>