

SOUFLÉ DE ARROZ

INGREDIENTES

5 colheres de sopa de queijo ralado

100 g presunto cozido picado

2 unidades de ovos

sal e noz-moscada a gosto

1 xícara de leite

2 colher de amido de milho

1 colher de sopa de margarina

1 xícara de arroz cozido

queijo ralado a gosto para salpicar

azeite ou margarina para untar pirex

MODO DE PREPARO

Dissolva no leite frio o amido de milho em uma panela e coloque para cozinhar por 5 minutos após levantar fervura.

Na mesma panela, acrescentar a margarina, o arroz cozido, o queijo ralado, o presunto picado, o sal e a noz-moscada e as gemas.

Bater as claras e neve e juntar com o restante dos ingredientes com leveza.

Untar um pirex com azeite ou margarina e despejar a massa, em seguida salpicar queijo ralado a gosto para gratinar.

Assar no forno pré-aquecido em torno de 30min em fogo baixo.

Quando estiver dourado por cima, retirar e servir imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54348-soufle-de-arroz.html>