SOUFLÉ DE CHUCHU OU CENOURA COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 chuchu ou cenoura grande

250 g de queijo minas frescal

1 ovo inteiro

1 colher de chá de amido de milho (pode aumentar se o queijo for muito molhado)

1 colher de café de cebola ralada

tempero pronto com sal a gosto

queijo parmesão

outros temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque o chuchu ou a cenoura e rale em ralo grosso jogando a água que sai do chuchu fora.

Coloque no liquidificador com o queijo minas cortado em cubos, o ovo, o amido de milho, a cebola e os temperos.

Bata bastante até ficar homogêneo. Coloque em uma travessa não muito alta e salpique o queijo parmesão por cima.

Leve ao forno médio pré aquecido por aproximadamente 40 minutos ou até dourar e ficar um pouco firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54612-soufle-de-chuchu-ou-cenoura-com-queijo.html