

SOUFLÉ DE BATATA COM MORTADELA

INGREDIENTES

200 g de mortadela picada
1 xícara (chá) de leite
3 ovos
1 xícara (chá) de batata cozida ralada
200 g de creme de leite
3 colheres (sopa) de margarina derretida
Sal, pimenta-do-reino e salsa picada a gosto
1 colher (chá) de fermento em pó
100 g de queijo mussarela em fatias
Margarina para untar
Queijo parmesão ralado a gosto para polvilhar

MODO DE PREPARO

Triture a mortadela no liquidificador, transfira para uma vasilha e reserve.

Unte um refratário retangular pequeno com margarina e polvilhe com parte do queijo parmesão ralado.

No liquidificador, bata o leite, os ovos, a batata cozida ralada, o creme de leite, a margarina derretida, sal e pimenta do reino a gosto.

Despeje em uma tigela, adicione o fermento em pó, salsa picada a gosto e misture delicadamente com uma colher.

No refratário, arrume camadas de mortadela triturada, creme de batatas, mortadela, terminando em creme.

Cubra com a mussarela em fatias e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar.

Retire do forno, polvilhe com o restante do queijo parmesão ralado e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55281-soufle-de-batata-com-mortadela.html>