

# SOUFLÉ DE ATUM

## INGREDIENTES

- 2 colheres e meia de sopa de margarina
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- Sal a gosto
- 1/2 colher de sopa de mostarda
- 1 colher de chá de molho inglês
- 1 xícara de leite
- 4 ovos
- 1 lata (190 g) de atum, escorrido e esmigalhado

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande derreta a margarina, adicione a farinha de trigo, o sal, a mostarda e o molho inglês e mexa bem.

Aos poucos, junte o leite e, sempre mexendo, cozinhe até que engrosse.

Deixe amornar por uns 10 minutos.

Bata bem as gemas e adicione um pouco do creme morno.

Mexendo rapidamente.

Junte essa mistura ao creme da panela.

Leve de volta ao fogo e cozinhe, mexendo até que engrosse, mas tome cuidado para que não ferva.

Adicione o atum esmigalhado.

Bata as claras em neve e misture-as delicadamente com a mistura de peixe, usando para isso uma colher de metal.

Despeje em uma forma para soufflé, untada só no fundo, com capacidade para 4 xícaras.

Asse em forno preaquecido, em temperatura quente por uns 30 a 35 minutos, ou até que esteja bem alto e dourado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55946-soufle-de-atum.html>