

# SOUFLÉ DE RICOTA COM QUEIJO CHEDDAR

## INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara de chá de leite

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de queijo ralado

200 g de ricota

6 fatias de queijo cheddar

1 tomate médio picado em cubos

1 cebola média picada

1 colher de sopa de azeite

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque as 4 gemas, o leite, a farinha de trigo, a manteiga, o queijo ralado e a ricota no liquidificador e bata até formar um creme homogêneo.

Pique o queijo cheddar em pequenas fatias e adicione ao creme, mexendo com uma colher para distribuí-lo uniformemente.

Refogue a cebola e o tomate no azeite e adicione ao creme, mexendo com uma colher para distribuí-los uniformemente.

Bata as claras em neve e as incorpore ao creme. Despeje em uma travessa untada.

Coloque a travessa no forno, em temperatura média, até que as laterais fiquem douradas e começem a desprender.

Retire o souflé e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/56091-soufle-de-ricota-com-queijo-cheddar.html>