

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 comecem a desprender.

Retire o soufflé e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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