

SUFLÊ DE CHUCRUTE

INGREDIENTES

1 kg de batatas

500 g de chucrute escorrido

1 cebola média

2 colheres (sopa) de azeite

1 caixa de creme de leite

1 ovo

1/2 colher (sopa) de páprica doce

1/2 colher colher (sopa) de páprica picante

200 g de presunto fatiado

150 g de queijo parmesão

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com casca

Descasque

Em um recipiente misture o creme de leite, o ovo, a páprica, o sal e bata bem para misturar

Corte a cebola em quadradinhos e doure

Acrescente o chucrute e refogue levemente

Coloque uma camada de batatas em uma forma para suflê, untada com azeite

Coloque uma fatias de presunto e por cima coloque o chucrute

Repita até a última camada

Por cima, despeje o recipiente com o creme de leite e demais ingredientes

Cubra com queijo ralado

Ponha em forno preaquecido a 180/200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9875-sufle-de-chucrute.html>