

SUFLÊ DE BATATA COM PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de creme de leite
1 ovo
sal a gosto
1 colher (sopa) de manteiga
noz-moscada ralada a gosto
2 xícaras (chá) batatas cozidas e amassadas
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
400 g de presunto em cubos
1 colher (sopa) de tempero pronto
1/4 de xícara (chá) de milho menos sódio
coentro desidratado a gosto
1/2 xícara (chá) de molho de tomate
150 g de mussarela ralada
gema para pincelar
1/4 de xícara (chá) de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, descasque e amasse

Em uma tigela coloque o creme de leite, os ovos, o sal, a manteiga, noz

Acrescente as batatas amassadas e misture

Aos poucos, acrescente a farinha de trigo e misture até ficar bem cremoso

Em uma tigela coloque o presunto, o tempero pronto, o milho, o coentro desidratado e o molho de tomate; misture bem e reserve

Em uma travessa de vidro untada com manteiga, coloque a metade da massa

Acrescente por cima o recheio de presunto

Acrescente por cima do recheio o queijo mussarela ralado

Finalize cobrindo com o restante da massa

Por cima, pincele a gema e coloque o queijo parmesão ralado

Leve ao forno preaquecido a 180

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10496-sufle-de-batata-com-presunto-e-queijo.html>