

SOUFLÉ DE MILHO E GORGONZOLA

INGREDIENTES

1 lata de milho drenado
100 g de queijo gorgonzola
3 xícaras (chá) de leite
3 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada
2 ovos (gemas e claras separadas)
1 colher (sopa) de azeite
1 colher (café) de noz-moscada ralada
1 colher (café) de cominho em pó
5 folhas de manjeriço fresco
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque no copo do liquidificador todos os ingredientes da receita, menos as duas claras
Bata tudo muito bem
Cuidado com a quantidade de sal pois o queijo gorgonzola já é salgado
Bata as claras em neve e acrescente
Unte um refratário médio com azeite e coloque a mistura
Leve a forma ao forno pré
Antes de servir polvilhe com salsinha picada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4252-soufle-de-milho-e-gorgonzola.html>