

SUFLÊ DE CHUCHU BEM TEMPERADO

INGREDIENTES

4 a 5 chuchus
1 copo de leite
1 colher de farinha de trigo
1/2 cebola picadinha
1 colher alho amassado
sal a gosto
1 cenoura ralada grosso
200 g de peito de peru ou presunto (opcional)
200 g de queijo ralado
4 claras em neve
4 gemas
2 colheres de manteiga ou margarina
orégano, salsa e cebolinha a gosto
1/2 cubo de caldo (opcional)

MODO DE PREPARO

Pique os chuchus, coloque em uma panela com água até cobri
Cozinhe até fiquem bem macios
Mexe até a farinha ficar com uma espuma esbranquiçada, uns 2 minutos
Escorra o chuchu e misture ao molho branco
Acrescente as gemas, o presunto picadinho, o orégano, a salsa, a cebolinha e o queijo ralado
Por último, misture lentamente as claras em neve
Ele não irá crescer, apenas diminuir, secando água

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5245-sufle-de-chuchu-bem-temperado.html>