

SUFLÊ DE BETERRABA COM GORGONZOLA

INGREDIENTES

4 beterrabas médias
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) bem cheia de amido de milho
150 g de queijo gorgonzola
4 ovos (clara e gema separadas)
1 colher (sopa) de molho inglês
1 dente de alho
2 colheres (sopa) de manjeriçao fresco
50 g de queijo parmesão ralado
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as beterrabas em uma panela com água ou no microondas
Em uma caçarola pequena coloque o leite misturado com o amido de milho
Em um liquidificador, coloque as 4 gemas, a beterraba picada, o creme denso, o dente de alho e o queijo gorgonzola esfarelado
Acrescente o molho inglês, o manjeriçao, sal e pimenta a gosto
Bata tudo novamente para incorporar os temperos finais
Unte um refratário com manteiga e coloque o suflê
Retire do forno e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2824-sufle-de-beterraba-com-gorgonzola.html>