

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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