

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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