

SUFLÊ DE CHUCRUTE

INGREDIENTES

1 kg de batatas
500 g de chucrute escorrido
1 cebola média
2 colheres (sopa) de azeite
1 caixa de creme de leite
1 ovo
1/2 colher (sopa) de páprica doce
1/2 colher colher (sopa) de páprica picante
200 g de presunto fatiado
150 g de queijo parmesão
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com casca

Descasque

Em um recipiente misture o creme de leite, o ovo, a páprica, o sal e bata bem para misturar

Corte a cebola em quadradinhos e doure

Acrescente o chucrute e refogue levemente

Coloque uma camada de batatas em uma forma para suflê, untada com azeite

Coloque uma fatias de presunto e por cima coloque o chucrute

Repita até a última camada

Por cima, despeje o recipiente com o creme de leite e demais ingredientes

Cubra com queijo ralado

Ponha em forno preaquecido a 180/200

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9875-sufle-de-chucrute.html>