

# 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>