

SUFLÊS DE BATATA E REQUEIJÃO DE ALHO E ERVAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

750g de batatas vermelhas
descascadas e cortadas ao meio
35g de manteiga
125g de requeijão com alho e ervas.
125 ml de leite
125 ml de natas
4 gemas de ovo
4 claras de ovo
40g de queijo emmental ralado
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Noz-moscada q.b.



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 4.50 € | Custo por pessoa: 0,56 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f22/sufles-batata-requeijao-alho-ervas-38238/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal e coloque as batatas a cozer durante 25 minutos. Depois das batatas cozidas, escorra-as.
Faça puré.
 2. Numa tigela, misture o puré com a manteiga até esta derreter.
Tempere com noz-moscada e pimenta.
Misture também o requeijão, as natas, as gemas e o leite.
Bata um pouco com uma vara de arames até que o puré fique fofo.
 3. Tempere as claras com uma pedrinha de sal e bata até que fiquem em castelo.
Com cuidado, envolva as claras com o puré.
 4. Numa taça ou em tacinhas de suflê, previamente untadas com manteiga, coloque o puré.
Por fim, polvilhe com o queijo emmental.
- Leve ao forno pré-aquecido nos 190° e deixe cozinhar aproximadamente 20 minutos.
Depois dos suflês douradinhos, retire-os e sirva.
Estes suflês são ideais para acompanhar pratos de carne e peixe assado.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!