# Suflê de Pinhão

Suflê de Pinhão

Receita deliciosa que combina com o inverno! Com um ingrediente típico e tradicional da região serrana de todo sul do Brasil!

Clique para ampliar

– 2 xícaras de pinhão cozido picadinho
– 1 xícara de leite

– 1 cebola
– 3 ovos – separe as claras das gemas
– 3 colheres de queijo ralado
– 2 colheres de farinha de trigo
– 1 colher de manteiga
– sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

Refogue a cebola cortadinha com a manteiga e acrescente os pinhões. Separadamente misture o leite, a farinha de trigo, as gemas, sal e pimenta. E aos poucos junte com o refogado. Deixe esfriar e bata as claras em neve e acrescente delicadamente. Polvilhe com queijo ralado e coloque no forno médio até dourar.

Clique para ampliar

Clique para ampliar

TEMPO: 15 minutos + 2 horas (cozimento do pinhão)

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $