

Soufflé de presunto



Ingredientes: 250 grama de batatas
80 grama de margarina
6 unidade de ovos
250 grama de presunto magro
100 grama de queijo parmesão
0 totaste de manteiga

Instruções de preparação:

Lave as batatas e coza durante cerca de 25 minutos, ou até ficarem prontas. Descasque, deixe arrefecer e rale com o ralador. Bata muito bem 50 g de margarina. Separe as gemas das claras. Corte o presunto. Bata as claras em castelo e envolva no preparado. Misture a margarina batida com as gemas, as batatas raladas e o presunto. Bata as claras em castelo e envolva no preparado. Unte uma forma de empadão. Deite o preparado e espalhe por cima o queijo ralado. Por fim, distribua por cima nozinhos do resto da margarina. Leve a cozer no forno durante cerca de 45 minutos.

Sugestões Adicionais: