

“SOUFFLÉ” DE PRESUNTO

INGREDIENTES:

200 g de presunto
125 g de cogumelos
100 g de queijo ralado
4 Ovos
0,5 l de leite
Sal e pimenta

PREPARAÇÃO:

Faz-se um molho bechamel com farinha, leite, um pouco de margarina, sal e pimenta. Quando estiver quente junta-se o queijo ralado, o presunto em cubos e os cogumelos picados e previamente salteados em manteiga. Juntam-se as gemas uma a uma e por fim as claras em castelo. Coloca-se a massa numa forma untada e leva-se ao forno a cozer. Serve-se bem quente.