

“SOUFFLÉ” DE AVES

INGREDIENTES:

300 g de restos de frango cozido e desfiado
60 g de margarina
1 copo de leite
1 colher de sopa de farinha
3 ovos
Sal e pimenta

PREPARAÇÃO:

Pica-se o frango e leva-se ao lume com margarina. Junta-se o leite e mexe-se até obter uma massa espessa. Tempera-se com sal e pimenta e juntam-se as gemas. Batem-se as claras em castelo e juntam-se ao preparado anterior.
Coloca-se a massa numa forma untada e leva-se ao forno a cozer.