Suflê de espinafre e bacon: um delicioso aperitivo

www.receitasdafia.com/receitas/sufle-de-espinafre-e-bacon-um-delicioso-aperitivo

Surpreenda-se com esse suflê saboroso e fácil de fazer! Experimente!

Suflê de espinafre e bacon: um delicioso aperitivo

60 min 5 porções

Ingredientes

- 100 g de bacon picado
- 1/2 cebola picada
- 1 maço de espinafre lavado e picado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de leite
- 1/2 xícara de chá de mussarela ralada
- ¼ de xícara de chá de parmesão ralado
- 3 ovos (gemas e claras separadas)

Modo de Preparo

1. Primeiro, frite o bacon em uma frigideira e refogue a cebola até dourar.
2. Em seguida, adicione o espinafre picado e refogue até murchar. Reserve.
3. Em outra panela, derreta a manteiga e refogue o alho.
4. Acrescente a farinha de trigo e misture bem.
5. Aos poucos, adicione o leite, mexendo constantemente até engrossar e ferver.
6. Desligue o fogo e deixe a mistura esfriar um pouco.
7. Adicione as gemas, o espinafre com bacon e o queijo mussarela. Misture bem.
8. Bata as claras em neve e incorpore delicadamente à massa do suflê.
9. Despeje a mistura em forminas untadas com manteiga e polvilhadas com queijo parmesão ralado.
10. Salpique mais queijo parmesão por cima e leve ao forno preaquecido a 180°C por 10 a 12 minutos ou até dourar.
11. Sirva o suflê de espinafre e bacon quentinho e aproveite!