

CREME DE REQUEIJÃO COM MILHO

INGREDIENTES

4 colheres de sopa de requeijão cremoso
4 colheres de sopa de milho verde (em conserva)
5 colheres de sopa de creme de leite
coentro a gosto
sal a gosto
2 pitadas de pimenta-do-reino
1/5 tomate picada em cubos (uma inteira se quiser)
pimentão em cubos a gosto
50 g de queijo coalho ralado
azeitonas picadas a gosto
4 pães de forma

MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena, adicione o requeijão e o creme de leite.
Cuidado para não ferver.
Mecha até que se misturem.
Adicione o milho verde, o coentro, o tomate, o pimentão e as azeitonas.
Mecha novamente até ficar um só.
Adicione o sal, a pimenta e o queijo.
Mecha por mais alguns segundos.
Retire do fogo e deixe esfriar durante 2 minutos.
Recheie os pães.
Agora é só servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29567-creme-de-requeijao-com-milho.html>