

# 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, a 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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