

# 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>