

PAVÊ DE CALABRESA

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 litro de leite
5 colheres (sopa) de amido de milho
1 colher (sopa) de margarina
150 g de queijo ralado
1 lata de creme de leite sem soro
sal a gosto
noz moscada a gosto

RECHEIO:

Recheio:2 tomates picados
3 gomos de linguiça calabresa cortada em rodelas finas
1 cebola picada
1 xícara de azeitona picada
cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Dissolva o amido de milho com um pouco de leite e reserve.
Em uma panela leve ao fogo a margarina, o queijo ralado, o amido dissolvido, o restante do leite, o sal e a noz moscada.
Mexa até o creme engrossar, desligue o fogo e acrescente o creme de leite.
Coloque o creme em uma travessa e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Pique todos os ingredientes e coloque por cima do creme.
Coloque 300 g de mussarela e leve ao forno até a mussarela derreter.
Sirva com salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32119-pave-de-calabresa.html>