

SOUFLÉ DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

2 latas de milho verde
1 litro de leite
3 colheres de sopa de amido de milho
2 colheres de sopa de margarina
3 colheres de sopa de creme de leite
1 xícara de queijo minas ralado
200 g de mussarela em fatias
Sal
pimenta-do-reino
salsinha
cebola e cebolinha

MODO DE PREPARO

Bata 1 lata de milho verde com sua água no liquidificador.

Misture o leite com o milho batido.

Acrescente 3 colheres do amido de milho, 2 colheres de margarina, 1 xícara de queijo ralado, cebola batida, sal, salsinha, cebolinha picadinha e pimenta-do-reino.

Misture bem e leve ao fogo, cozinhando até engrossar.

Retire do fogo, adicione a outra lata de milho verde escorrido e, mexendo, junte as 3 colheres de creme de leite.

Despeje em uma assadeira e cubra com as fatias de mussarela.

Leve ao fogo até o queijo derreter.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32264-soufle-de-milho-verde.html>