

CREME DE MILHO A DOIS QUEIJOS

INGREDIENTES

2 latas de milho
1 caixa de creme de leite
100 ml de leite
30 g de azeitona
1 dente de alho grande
6 folhas de manjericão
50 ml de azeite
1 copo de requeijão
200 g de mussarela
orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador menos o azeite.

Bata até ficar cremoso.

Em uma panela coloque o azeite e o creme.

Ferva por dez minutos e sirva quente ou frio se preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35528-creme-de-milho-a-dois-queijos.html>