

## RECHEIO DE MILHO PARA SALGADOS

### INGREDIENTES

2 latas de milho

1 xícara de leite

1/2 xícara de requeijão

1 cebola

1 dente de alho

1/2 xícara de cheiro verde

1 colher (chá) sal

1 colher (café) pimenta-do-reino

2 colheres de (sopa) amido de milho

5 colheres de (sopa) margarina

### MODO DE PREPARO

Bata 1 lata de milho no liquidificador com o leite, a maizena e reserve.

Corte a cebola bem miudinha, esprema o alho e pique o cheiro verde.

Na panela ponha a margarina, a cebola e o alho, cozinhe até dourar.

Junte a outra lata de milho, a pimenta-do-reino e refogue.

Acrescente o milho batido, e por fim o cheiro verde e deixe cozinhar em fogo baixo até engrossar.

Deixe esfriar misture ao requeijão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38876-recheio-de-milho-para-salgados.html>