

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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