

CREME DE MILHO COM QUEIJO E PALMITO, GRATINADO

INGREDIENTES

- 1 lata de milho cozido
- 1 lata na mesma medida de leite
- 1 lata de creme de leite
- 1 dente de alho
- 1/2 vidro pequeno de palmito
- 100 g de mussarela cortadas e quadradinhos
- 2 colheres de manteiga
- queijo ralado pra gratinar
- sal e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o milho e o leite no liquidificador.

Dê duas leves pulsadas e reserve.

Em uma panela coloque a manteiga, frite o alho até dourar.

Em seguida coloque o milho, o leite e o creme de leite.

Mexa por cinco minutos e adicione a mussarela e o palmito.

Mexa até engrossar, depois coloque em uma assadeira e coloque o queijo ralado até cobrir toda superfície.

Leve ao forno até dourar e bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45652-creme-de-milho-com-queijo-e-palmito-gratinado.html>