

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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