

# ARROZ COM CREME DE MILHO

## INGREDIENTES

2 copos de arroz  
2 dentes de alho  
1 colher de óleo  
1 lata de milho verde(escorrida)  
1 colher de sopa de maisena  
1 copo de leite  
1/2 caixinha de creme de leite  
1 pedaço pequeno de queijo minas  
2 ovos cozidos  
sal e orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Prepare o arroz como de costume, reserve.

Escorra a água da lata de milho, pegue o milho, o leite e bata no liquidificador.

Coloque essa mistura em uma panela e acrescente a maisena com um tempero de sua preferência, mexendo aos poucos até engrossar.

Desligue o fogo e coloque o orégano e acrescente o creme de leite.

Pegue o arroz e coloque numa travessa, corte o queijo minas em cubos e junte ao arroz.

Coloque o creme de milho por cima do arroz, para finalizar enfeite com os ovos cozidos cortados em rodela.

Leve ao forno pra esquentar.

Está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46329-arroz-com-creme-de-milho.html>