CREME DE MILHO SUPER RÁPIDO

INGREDIENTES

2 latas de milho verde

2 latas de creme de leite

1 pacote de queijo parmesão ralado da marca de sua preferência

2 cubos de caldo de galinha

2 colheres de sopa de margarina

1 cebola picada

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Escorra a água que vem dentro das latas do milho e reserve esta água.

Numa panela derreta a margarina e refogue a cebola por 3 minutos ou até dourar.

Após, coloque o milho sem a água e refogue por 3 minutos. Dilua o caldo de galinha na água do milho e acrescente ao milho refogado.

Coloque sal e pimenta à gosto. Deixe a água secar. Após, acrescente as 2 latas de creme de leite e deixe aquecer (cuidado para não deixar o creme de leite ferver e talhar). Com o fogo desligado acrescente o queijo ralado e vá misturando para o queijo derreter. Se achar que todo o pacote de queijo for muito, experimente conforme for acrescentando o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54899-creme-de-milho-super-rapido.html